

# PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

## UVE

Pecorino.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con note dorate. Profumi di frutta fresca gialla e matura, fini note balsamiche e floreali. Di buona struttura e lunga persistenza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con tutta la cucina marinara, in particolare con i crudi e i frutti di mare. Si sposa bene anche con piatti delicati a base di carne, con le verdure e i formaggi freschi e semi-stagionati. Ottimo come aperitivo.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

## PREMI

AWC Vienna 2020 Silver Medal  
AWC Vienna 2019 Silver Medal  
AWC Vienna 2016

## GRAPES

Pecorino.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

Soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

## SENSORY CHARACTERISTICS

Straw yellow with golden hues. Aromas of yellow fruit blend with oral and balsamic notes. Flavorful, with good structure and long length.

## FOOD AND WINE PAIRINGS

Ideal with raw fish and seafood. It matches well also with delicate meat-based dishes, with vegetables, fresh and semi-mature cheeses. Excellent as an aperitif.

## ALCOHOL CONTENT

12% alc./vol.

## AWARD

AWC Vienna 2020 Silver Medal AWC  
Vienna 2019 Silver Medal AWC  
Vienna 2016



Dimensioni bottiglie  
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.  
Bottle size  
1.5 L, 0.75 L, 0.375 L



Disponibile con tappo a vite BVS.  
Available with BVS screw cap.