

TERRE DI CHIETI IGT PECORINO

UVE

Pecorino 100%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inox, 16-18°C. Affinamento sulle fecce fini senza bâtonnage per circa 4-5 mesi prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi di frutta gialla si fondono con note floreali e balsamiche. Gusto sapido, di buona struttura e di lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, si accompagna bene anche con pietanze delicate a base di carne e con le verdure. Ottimo con gli antipasti.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

GRAPES

Pecorino 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with medium altitude of 230 metres above sea level, prevalently clay and limestone.

WINE-MAKING AND AGEING

Soft pressing and low temperature fermentation in stainless steel tanks, 16-18 °C. Aging on the fine lees without bâtonnage for about 4-5 months before bottling.

SENSORY CHARACTERISTICS

Straw-yellow with golden notes. Aroma of yellow fruit blend together with floral and balsamic notes. Savoury taste, with good structure and lingering length.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with the cuisine based on fish, it matches well also with delicate meat-based dishes and with vegetables. Very good with hors d'oeuvres and as aperitif.

ALCOHOL CONTENT

13% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
0,75 L
Bottle size
0,75 L



Disponibile con tappo tradizionale raso bocca e copertura di gommalacca.
Available with traditional cork and shellac cover.