



PECORINO BIO TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Pecorino.

AREA DI PRODUZIONE

Abruzzo, nel cuore della provincia di Chieti, tra il massiccio della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 250 metri s.l.m., per la maggior parte argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Da gennaio dell'anno successivo a quello di vinificazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

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 e come aperitivo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tutti i piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare anche crudi, formaggi non stagionati, carni bianche. Ottimo aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

GRAPES

Pecorino.

PRODUCTION AREA

Abruzzo, in the heart of the province of Chieti, between the Maiella massif and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 250 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

From January, the year after vinification.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Pale yellow with golden hues. Aroma of fresh yellow and mature fruit, delicate balsamic and floral notes. With good structure and long length.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with all seafood, it also pairs well with delicate meat dishes and vegetables. Excellent with starters or as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.



Dimensioni bottiglie
0,75 L

Bottle size
0,75 ml



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS.

Available either with traditional cork or BVS screw top.