

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

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.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febrero dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con note dorate. 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 e come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% 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 an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

PERIOD OF COMMERCIALIZATION

January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

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

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

12% vol.



Dimensione bottiglia
0,75 L
Bottle size
0.75 L



Disponibile con tappo tradizionale raso bocca.
Available with traditional cork