

# 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/Febbraio 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

### COMMERCIALIZAZIONE

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  
1,5 L  
Bottle size  
1.5 L



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