

SCHEDA TECNICA

PECORINO Terre di Chieti I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

Bag in box Litri 3 with tap

Vitigno: Pecorino

Area di produzione: Colline Teatine

Vinificazione: Pigiadiraspatura e successivo raffreddamento del pigiato ad una temperatura controllata di 10°C in ambiente ridotto. Separazione del mosto fiore e successiva fermentazione controllata alla temperatura di 15°C. Fermentazione malolattica non svolta e successivo affinamento sui lieviti per circa sei mesi in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche sensoriali: Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso fresco con sentori agrumati. Al palato è equilibrato e robusto.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e indicato con primi e secondi piatti a base di pesce.

Gradazione Alcolica: 13,50% vol.