



SUDEST PECORINO IGT TERRE DI CHIETI

VITIGNO

100% Pecorino d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti (CH)

ALTITUDINE

300 m.s.l.m.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Delicato ed intenso, con spiccate note floreali e fruttate.
Avvolgente, strutturato, di buona freschezza e persistenza.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Squisito da aperitivo, si accompagna a piatti a base di pesce, baccalà, formaggi freschi, carni bianche e minestre.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tendone

PERIODO VENDEMMIA

Fine Agosto. Raccolta manuale
con selezione grappoli in vigna

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox alla temperatura di 16-17°.
Batonnage di 2 mesi

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice.
No macerazione.
Fermentazione spontanea