

pecorino

TERRE DI CHIETI

Indicazione Geografica Protetta

**PECORINO**



## TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

### Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

**Tipo di vino** Bianco

**Uve** Pecorino

**Tipo di terreno** Medio impasto tendente al sabbioso

**Sistema di Allevamento** Cordone speronato

**Vendemmia** Prima decade di Settembre

**Resa ettaro** 120 q.li/ha

### Vinificazione

La vendemmia avviene nella prima decade di settembre. L'uva subisce una pressatura soffice con controllo della temperatura di fermentazione del mosto limpido. La fermentazione malolattica non si svolge. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 5 mesi a contatto con i propri lieviti.

### Caratteristiche

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Il profumo è intenso e fine con note floreali di fiori gialli, frutti tropicali, mango e chiude con lievi sentori vegetali. In bocca è secco, fresco e con un giusto apporto di sapidità.

### Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e con i piatti a base di pesce, i formaggi leggeri e le carni bianche

**Temperatura di servizio** 10-12°C

**Gradazione alcolica** 13% vol

**Potenziale invecchiamento** 2/3 anni

### Appellation

Protected Geographical Indication

**Colour** White

**Grape** Pecorino

**Soil** Medium texture and relatively sandy soil

**Traning System** Spurred cordon

**Harvest** First decade of September

**Yield** 120 quintals/ha

### Vinification

Grapes are soft pressed and the temperature of fermentation of the clear must is kept under control. Malolactic fermentation does not take place. Refining lasts for approximately 5 months in stainless-steel tanks with their own yeasts

### Flavour Characteristics

Straw yellow colour with green hues. Fine and intense bouquet with yellow flowers, tropical fruits, mango, ending with smooth vegetal hints. Dry mouthf, fresh with a balanced flavour.

### Food Pairing

Excellent as an aperitif and with fish dishes, light cheese and white meat.

**Service Temperature** 10°- 12°C

**Alcohol** 13% vol

