

biologico



PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Provincia di Chieti

UVE Pecorino da agricoltura biologica

PERIODO DI VENDEMMIA Tra fine agosto e inizi di settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Pigiadiraspatura delle uve, criomacerazione e pressatura soffice del pigiato, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox



DESCRIZIONE

COLORE giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini

ODORE note fruttate, agrumi e frutti tropicali, pesca ed eleganti sentori floreali

SAPORE pieno, strutturato e di lunga persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 12°C