

PECORINO IGT TERRE DI CHIETI



ANNATA:

2019

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,00 % alc./vol.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

sabbioso-limoso

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO:

comune di Fossacesia e zone limitrofe, colline più vocate che si affacciano sul versante Sud-ovest, Sud-Est e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m

VENDEMMIA:

manuale, prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE:

pigiatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

batonnages in serbatoi di acciaio per 4/5 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore paglierino mediamente intenso. Al naso evidenzia sentori agrumati, floreali e di frutta a polpa bianca. Un vino corposo e strutturato, con una buona acidità che rinfresca il palato.

LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA:

2 anni o più se adequatamente conservato

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12 °C