

MONTUPOLI

Terre di Chieti IGP - Pecorino

Annata vedi foto sito-web - litri **0,75** - **PRODOTTO** in ITALIA



Terreno e forma d'allevamento

Uve Pecorino

Altimetria Da 100 a 250 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Argilloso-Limoso

Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti esposti a Ovest e Sud-Ovest

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 140 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla prima settimana di Settembre

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte a mano e pigiate sofficientemente; segue pressatura leggera

Macerazione:

Il mosto viene lasciato a contatto con le fecce per 7 gg, a bassa temperatura, per favorire la naturale diffusione degli aromi delle bucce

Temperatura della Fermentazione:

15 - 16°C

Fermentazione malolattica:

No

Affinamento:

In serbatoio, in presenza dei lieviti naturali

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **13,00%** Vol.

- Estratto Secco < **20** g/l

- Acidità Totale **6,00** - **7,00** g/l

- PH **3,25** - **3,35**

- Zuccheri Residui **4** - **5** g/l

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino di media intensità, con sfumature verdoline

Profumo: profumo di frutta fresca, accompagnato da note speziate e sfumature di erbe aromatiche

Gusto: intenso, dotato di buona persistenza è fresco e sapido al palato; retrogusto ricco di sfumature speziate.

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **8** - **10°C**

Ideale il connubio con antipasti e primi piatti di pesce, pescato di grossa taglia al forno e formaggi di media staginatura.

Revisione (Rev, 1 - 05/06/2023)

Cantina Miglianico Soc. Coop. Agricola - Partita IVA 00092380690

Via San Giacomo, 40 - 66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA - tel. +39 0871 95831 - www.cantinamiglianico.it