

## PECORINO Terre di Chieti IGP

Bag in Box

Annata vedi foto sito web - litri 3 - 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 sofficemente; 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 stagionatura.

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

