



Pecorino IGT Terre di Chieti

Uve / Pecorino 100%.

Vendemmia / Terza decade di settembre.

Resa media per ettaro / 60 hl.

Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.

Degustazione / Colore giallo paglierino con riflessi dorati, all'olfatto presenta intense note floreali e fruttate. Grande struttura e lunga persistenza in bocca.

Grapes / 100% Pecorino.

Grape harvest / Last ten days of September.

Average production per hectare / 60 hl.

Vinification / Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.

Tasting / Straw-like yellow colour with gold reflections. On the nose strong flowerly and fruity notes. A well balanced and lasting taste.
