

Pecorino Terre di Chieti Igp

Zona di ubicazione vigneti

Provincia di Chieti

Uve

Pecorino

Epoca di Vendemmia

Tra fine agosto e inizi di settembre

Vinificazione

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

Abbinamenti

Crudo di pesce e crostacei, piatti di pesce in generale; ottimo anche con formaggi freschi o a pasta filata

Gradazione alcolica

13%

Colore

Giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini

Odore

Fruttato con note agrumate e tropicali, pesca bianca ed eleganti sentori floreali

Sapore

Pieno, di buona struttura e di lunga persistenza

Temperatura di servizio

12°C

