

# 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

