



Pecorino Terre di Chieti

VINO BIOLOGICO

Tipologia: Bianco I.G.T.
Vitigno: Pecorino 100%
Zona di produzione: Giuliano Teatino (Ch)
Tipologia del terreno: medio impasto tendente al sabbioso.
Resa per ettaro: 90 q/ha
Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre
Grado alcolico: 13 % vol.
Temperatura di servizio: 10-12 ° c
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto limpido in piccoli serbatoi di acciaio a bassa temperatura.
Affinamento: l'affinamento in acciaio e la permanenza a contatto con le fecce si protrae per circa 4 mesi al termine dei quali si procede all'imbottigliamento.
Caratteristiche organolettiche:
Il vino si presenta cristallino, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di buona consistenza.
L'olfatto è intenso con sentori fruttati molto delicati di susina gialla e nespola, note agrumate, chiude con lievi sentori vegetali che regalano complessità e finezza all'olfatto.
Al gusto è un vino secco, fresco per quanto riguarda l'acidità e con un giusto apporto di sapidità che risulta mai eccessiva.
Vino di corpo, abbastanza equilibrato, intenso, di ottima persistenza grazie anche ad un lieve ritorno fruttato-floreale e un delicato finale ammandorlato.
Abbinamenti gastronomici:
Vino che nel complesso risulta fine e abbastanza armonico.
Servito a una temperatura di 8°-10° gradi può essere un ottimo vino da aperitivo con delle Olive Ascolane da stuzzicare, oppure accompagnare primi piatti a base di pesce o verdure e secondi piatti delicati sempre a base di pesce



{morfeo 2}