

La mia Pecora is Green

TERRE DI CHIETI IGT / PECORINO



Tipologia

Terre di Chieti Pecorino

Vitigno

Pecorino

Zona di produzione

Provincia di Chieti

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto del fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura in acciaio inox.

Maturazione ed affinamento

Assemblaggio in vasca di acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino di media intensità con lievi riflessi dorati.

Olfatto: Si presenta fragrante e potente con note di fiori e frutta gialli e rimandi a erbe aromatiche, come timo e menta.

Gusto: In continuo equilibrio fra spessore e freschezza, impressionante per la sua sapidità.

Longevità in bottiglia

Piacevole sin da subito.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 8-10°C