

## Pecorino Terre di Chieti Igp

Un bianco emergente, capace di rivelare al primo calice le radici profonde e la particolare attitudine a mettersi in relazione con la cucina contemporanea e di ricerca. Nato dall'incontro tra un antico vitigno e una matura consapevolezza enologica, questo Pecorino fruttato, dagli eleganti sentori floreali che si mescolano al profumo della salvia, merita pienamente il suo successo.



### Premi

#### Pecorino 2015

Medaglia d'Argento Mundus Vini Spring Edition 2016

#### Pecorino 2014

Medaglia di Bronzo Decanter World Wine Awards 2015 – London

#### Pecorino 2013

Medaglia d'Oro Sélections Mondiales des Vins Canada 2014

#### Pecorino 2012

Medaglia d'Oro Challenge International du Vin 2013 – Bordeaux



### Tipologia

Bianco



### Terreno e forma d'allevamento

**Comune di ubicazione dei vigneti** Tollo

**Uve** Pecorino 100%

**Altimetria s.l.m.** 130 metri

**Tipologia di terreno** calcareo-argilloso

**Esposizione** sud, sud-ovest

**Età delle viti** 10 anni

**Densità di impianto ceppi/ettaro** 1.600 tendone e 4.000 filare

**Resa per ettaro** 80 q

**Forma di allevamento** tendone e filare a cordone speronato

**Epoca di vendemmia** ultima decade di settembre



### Vinificazione

**Vinificazione** pigiadiraspatura, criomacerazione del pigiato a 5/8°C, pigiatura soffice controllo della temperatura di fermentazione del mosto limpido

**Temperatura della fermentazione** 18°C

**Fermentazione malolattica** no

**Affinamento** 6 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio inox



### Caratteristiche fisico-chimiche

**Gradazione alcolica** 13,2% vol

**Estratto secco** 27 gr/l

**Acidità totale** 6,2

**Ph** 3,45

**Zuccheri residui** 3,5 gr/l



### Caratteristiche organolettiche

**Colore** giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini

**Odore** fruttato con note agrumate e tropicali, pesca bianca, mango e salvia che si fondono ad eleganti sentori floreali

**Sapore** pieno, di buona struttura e di lunga persistenza con finale leggermente balsamico



### Modalità di servizio

**Temperatura** 12°C

**Abbinamenti** antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce; ottimo con formaggi freschi o a pasta filata