



Atteso

Pecorino Terre di Chieti I.G.T.



750 ml



Zona di produzione: Pollutri (CH)

Vitigno: Pecorino

Denominazione: Pecorino I.G.T. "Historium"

Tipo di allevamento: Filare (cordone speronato)

Anno di impianto: 1999

Superficie terreno: 00.50.00 ha

Esposizione terreno: Sud-Est

Altitudine: 200 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: dal 20 al 30 Settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata del mosto

Caratteristiche chimiche: Alcool 13,5% vol.

Massima espressione: 1-2 anni

Colore: Giallo paglierino vivace

Naso: Elegante e delicato con sentori di frutta gialla matura

Palato: Piacevole, con buon corpo, freschezza e sapidità, con finale di frutta a polpa bianca e mandorla amara

Cucina abruzzese di abbinamento: Pesce e carni bianche

Temperatura di servizio: 10°-12°C