



 **FATTORIA  
ITALIANA  
MARTELLI**

*terre di chieti  
igp / pecorino*

**Vigneti:** Martelli.

**Altitudine:** 167 s.l.m.

**Forma di allevamento:** Filone.

**Vitigno:** Pecorino (vitigno autoctono).

**Densità per ettaro:** 2500 viti.

**Produzione media pianta:** 6 kg.

**Resa Uva:** 125 q.li , Vino 87 hl/ha.

**Terreno:** prevalentemente Argilloso sabbioso.

**Epoca di raccolta:** 5-Sett. - 5-Ott.

**Tipo di vino:** bianco.

**Zona di produzione:** colline della provincia di Chieti.

**Vinificazione:** le uve sono pressate in maniera soffice, il mosto è fatto fermentare a basse temperature con lieviti autoctoni ed il vino messo ad affinare in contenitori d'acciaio: la semplicità della preparazione evidenzia le migliori caratteristiche espressive del vitigno. Nelle annate che lo consigliano, avviene un passaggio in legno.

**Gradazione Alcolica:** 14,0 % vol.

**Temperatura di servizio:** 10-12° C.

---

*Caratteristiche organolettiche:* Vista\_giallo paglierino. / Olfatto \_ profumi di fiori bianchi e pesca bianca con sentori agrumati e di frutti tropicali. / Sapore\_gusto deciso e minerale ricorda i lieviti che lo hanno realizzato.

---