



 **FATTORIA
ITALIANA
MARTELLI**

Pecorino
IGT Terre d'Abruzzo

Vigneti: Martelli.

Altitudine: 167 s.l.m

Forma di allevamento: Filari

Vitigno: Pecorino (vitigno autoctono)

Densità per ettaro: 2500 viti.

Produzione media pianata: 6 kg.

Resa Uva: 180 q.li, Vino 120 hl/ha.

Terreno: prevalentemente argilloso sabbioso

Epoca di raccolta: inizio - metà settembre

Tipo di vino: Bianco

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti

Vinificazione: le uve vengono pressate in maniera soffice. Il mosto è fatto fermentare a temperature controllate con lieviti selezionati. Tutta la lavorazione delle uve viene fatta in totale assenza di ossigeno, attraverso la tecnica in riduzione. Questo permette di preservare gli aromi del vino.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 12-14°C

Caratteristiche organolettiche: **Vista:** giallo paglierino tenue. **Olfatto:** i profumi sono molto intensi con delle piacevoli note di frutta bianca come la pesca, di agrumi e di frutta esotica. **Sapore:** buona acidità e mineralità.
