



Pecorino IGT Terre d'Abruzzo

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 temperature controllate con lieviti autoctoni ed il vino messo ad affinare in contenitori d'acciaio; la semplicità della preparazione evidenzia le migliori caratteristiche espressive del vitigno. Nella annate che lo consigliano, avviene un passaggio in legno

Gradazione Alcolica: 13% 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.
