

Pecorino Terre di Chieti IGP BIO



Tipologia Bianco Biologico
Comune di ubicazione dei vigneti Tollo e provincia di Chieti
Uve Pecorino 100%
Altimetria s.l.m. 120-150 metri
Tipologia di terreno calcareo argilloso
Esposizione sud, sud-ovest
Età delle viti 10 anni circa
Densità di impianto ceppi/ettaro 1.600 tendone e 4.000 filare
Resa per ettaro 160-180 q
Forma di allevamento tendone e filare a cordone speronato
Epoca di vendemmia prima decade di settembre
Vinificazione pigiadiraspatura, criomacerazione del pigiato a 5/8°C, pressatura soffice e controllo della temperatura di fermentazione del mosto limpido
Temperatura della fermentazione 18°C
Fermentazione malolattica no
Affinamento mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio inox
Gradazione alcolica 13% vol **Estratto secco** 26 gr/l
Acidità totale 6
Ph 3,4 **Zuccheri residui** 3 gr/l
Colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini
Odore note fruttati, agrumi e frutti tropicali, pesca ed eleganti sentori floreali
Sapore pieno, strutturato e di lunga persistenza
Temperatura 12°C
Abbinamenti crudo di pesce e crostacei, piatti di pesce in generale; ottimo anche con formaggi freschi o a pasta filata

Category White Organic
Location of vineyards Tollo, province of Chieti
Grape variety Pecorino 100%
Altitude, 120-150 m above sea level
Soil type Limestone - clay mix
Age of vines 10 years old
Cultivation system Tendone and Row
Yield per hectare 16/18 tonnes
Harvesting period September
Method of maceration with skins Destemming, cryomaceration at 5-8°C, soft crushing and fermentation temperature control.
Fermentation temperature 18°C
Malo-lactic fermentation No
Ageing process in stainless steel tanks on yeasts
Alcohol content 13% by volume
Solid residue 26 g/l
Total acidity 6 g/l
Ph factor 3,4 **Sugar content** 3 g/l
Colour Light golden straw yellow with green highlights
Bouquet Fruity, with citrus and tropical notes, white peach and flowery elegant touch
Taste Full bodied, well structured, persistent
Serving Temperature 12°C
Food to serve with Starters, raw fish, shellfish, fish dishes, fresh cheeses

0,75 l
