

## DENOMINAZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

PROFILO DEL TERRENO

ALTITUDINE

ESPOSIZIONE

TIPO D'ALLEVAMENTO

ETA' VIGNETI

RESE PER ETTARO

MODALITA' DI RACCOLTA

UVAGGIO

VINIFICAZIONE

NOTE DELL'ENOLOGO

CONSIGLI PER  
LA DEGUSTAZIONE

## Pecorino I.G.T. Terre di Chieti

Loc. Ponticelli  
Santa Maria Imbaro, Chieti

Medio impasto  
ricco in sostanza organica

260 m s.l.m.

Sud - Ovest

**Controspalliera, guyot bilaterale 4000 ceppi/ha**

**Anno di impianto 2006**

90 - 100 quintali

Selezione manuale nella seconda decade di settembre

**Pecorino 100%**

Diraspigiatura, alla quale segue una macerazione pellicolare, alla temperatura di 10°C per 36 ore. Dopo la pressatura, segue una decantazione naturale di circa 24 ore. A questo punto il mosto è limpido e fermenta ad una temperatura di 12-14°C. Infine un affinamento sur lies con periodici battonage, si protrae per almeno 6 mesi prima della messa in bottiglia.

La fermentazione in ambiente riduttivo ha permesso l'evoluzione di un bouquet aromatico complesso e fresco. I sentori agrumati si fondono a note di frutti maturi sviluppati nel periodo di affinamento sur lies. Si distingue per una notevole fragranza dal gusto fruttato che avvolge il palato con equilibrio e persistenza. L'aspetto è limpido e di un colore giallo paglierino.

**Temperatura di servizio ideale: 8 - 10° C.**

**Abbinamenti:**

come aperitivo e compagno ideale di piatti a base di pesce. Il suo carattere deciso lo accosta anche a carni bianche, salumi o formaggi

Terre di Chieti

## Pecorino

Indicazione  
Geografica Tipica

Scheda Tecnica



**Azienda Agricola La Vinarte**  
S.S. - Soc. Agr.

Via Prov. per la Rocca, 17  
66030 - Santa Maria Imbaro

Chieti - Italia

+39 340 76 34 659

info@lavinarte.it

