

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%

Diraspapigiatura, 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



LA VINARTE
VIGNAIOLI DAL 1951

Via Prov. per la Rocca, 17
66030 - Santa Maria Imbaro
Chieti - Italia
+39 340 76 34 659
info@lavinarte.it

