



Casino Murri Pecorino

Terre di Chieti IGT 2016

Cantina San Giacomo

Il vino Casino Murri Pecorino Terre di Chieti IGT della Cantina San Giacomo è un simbolo di territorialità. Qui, dove la brezza del mare incontra i venti della Majella, le uve maturano immuni da malattie ed i grappoli trovano il clima ideale. Un bianco che si caratterizza per la sua grande struttura, capace di armonizzarsi con il contrasto dolce-agrumato dei profumi. Si tratta di un vino cui l'azienda dedica particolare attenzione. Prodotto artigianalmente in piccole quantità solo nelle annate migliori, proprio per questa grande cura è in grado di non essere mai uguale e custodire in ogni bottiglia i sentori dell'annata in cui è stato vinificato.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Terre di Chieti
Denominazione	IGT
Annata	2016
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rocca San Giovanni (CH)
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Pecorino 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino intenso
Gusto	Di grande struttura, bilanciato, con buona acidità, con un finale persistente e piacevole.
Profumo	intenso, agrumato, con sentori di miele e pesca gialla.
Abbinamenti	Antipasti di pesce tradizionali abruzzesi, primi con pesce, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce alla griglia e in forno, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	10 - 12 gradi

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Nord-Est
Altitudine	150 - 200 mt slm m
Tipologia terreno	Terreni profondi di valle di natura sabbiosa-limosa. Freschi, caratterizzati da scambio termico notte/giorno elevato.
Allevamento	Pergola e Pergoletta Abruzzese
Densità impianto	Ceppi/Ha. 1.600 pergola, 3.200 pergoletta
Resa per ettaro	120 hl/Ha
Epoca vendemmia	Prima decade di settembre

Tipo raccolta A mano

Vinificazione Pigiatura soffice delle uve e diraspatura con separazione dalle bucce. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata su lieviti autoctoni selezionati.

Affinamento Serbatoi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento