



# Casino Murri

Terre di Chieti IGT 2016

Cantina San Giacomo

---

Il vino Casino Murri "14" Pecorino Terre di Chieti Igt della Cantina San Giacomo è forse il bianco più rappresentativo dell'azienda, i cui vigneti di produzione godono della brezza marina della Costa dei Trabocchi. La scelta di puntare soprattutto sui vitigni autoctoni fanno di San Giacomo un punto di riferimento per l'enologia regionale e il Pecorino, in questo senso, ne è sicuramente un importante rappresentante. Il gusto deciso e minerale che riporta nel calice le peculiarità del territorio, fanno di questo Pecorino un vino strutturato e durevole. Proprio per la volontà di garantirne la qualità, viene vinificato soltanto nelle annate migliori, quando cioè i giorni di esposizione solare e le temperature permettono di ottenere mosti di alta gradazione.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Terre di Chieti
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2016
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Rocca San Giovanni (CH)
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Pecorino 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	Il gusto deciso e minerale ricorda i lieviti che lo hanno realizzato.
<b>Profumo</b>	Caratteristico di fiori bianchi e pesca bianca con sentori agrumati e di frutti tropicali.
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce tradizionali abruzzesi, primi con pesce, primi con verdura e carni della cucina abruzzese, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce alla griglia e in forno, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12 gradi

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso Oscar Berebene

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Nord-Est
<b>Altitudine</b>	100 - 150 mt slm m
<b>Tipologia terreno</b>	Terreni di valle di natura limosa. Freschi, caratterizzati da scambio termico notte/giorno elevato

**Allevamento** Pergola Abruzzese

**Densità impianto** Ceppi/Ha. 1.600

**Resa per ettaro** 100 hl/Ha

**Epoca vendemmia** Prima decade di settembre

**Tipo raccolta** A mano in cassette

**Vinificazione** Pigiatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura su lieviti autoctoni selezionati.

**Affinamento** Serbatoi in acciaio inox