



PECORINO

Terre di Chieti IGT 2016

DI CAMILLO

Questo vino viene prodotto da grappoli di uva Pecorino coltivata sulle colline della regione Abruzzo, ha un intenso colore giallo paglierino ed un'aroma fragrante altamente fruttato, ricco e ben strutturato, è caratterizzato da una buona acidità, che lo fanno distinguere tra tutti gli altri Pecorini italiani.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Terre di Chieti
Denominazione	IGT
Annata	2016
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Poggiofiorito
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Pecorino 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Fresco, secco e leggero
Profumo	Fruttato, Bouquet persistente
Abbinamenti	Secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	8/10° C.

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	300 m s.l.m. m
Allevamento	Guyot
Resa per ettaro	80 quintali
Epoca vendemmia	10 - 20 Settembre
Vinificazione	Le uve vengono avviate alla vinificazione a mezzo pressatura soffice
Maturazione	Il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata