

COLLECAVALIERI



PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Provincia di Chieti

UVE Pecorino

PERIODO DI VENDEMMIA Tra fine Agosto e inizio di Settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Pigiadiraspatura delle uve, criomacerazione e pressatura soffice del pigiato, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox



DESCRIZIONE

COLORE giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini

ODORE fruttato con note agrumate e tropicali, pesca bianca ed eleganti sentori floreali

GUSTO pieno, di buona struttura e di lunga persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA 13%



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 12°C