

COLLECAVALIERI



PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA
Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA
UBICAZIONE DEI VIGNETI Provincia di Chieti,
Pescara e Teramo
UVE Pecorino 100%
PERIODO DI VENDEMMIA settembre



VINIFICAZIONE
VINIFICAZIONE pigiadiraspatura,
criomacerazione del pigiato a 5/8°C,
pressatura soffice e controllo della temperatura di
fermentazione del mosto limpido
AFFINAMENTO in serbatoio di acciaio inox



DESCRIZIONE
COLORE giallo paglierino tenue con lievi riflessi
verdolini
ODORE fruttato, con note agrumate e tropicali,
pesca bianca e eleganti sentori floreali
GUSTO pieno, di buona struttura e di lunga
persistenza
GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO
TEMPERATURA 12°C