

PECORINO TERRE DI CHIETI DEFENTIA

Scheda Tecnica

<i>Tipologia</i>	Pecorino
<i>Zona di produzione</i>	Provincia di Chieti
<i>Vitigno</i>	100% Pecorino
<i>Lavorazione</i>	Vinificazione in acciaio con fermentazione a temperatura controllata e lavorazione in riduzione (in assenza di ossigeno)
<i>Alcool</i>	13% Vol.
<i>N° bottiglie prodotte</i>	50.000
<i>Durata invecchiamento</i>	Non previsto per questo prodotto
<i>Formato</i>	Cartoni da 6 bottiglie da 0,750 lt Bordolesi Conica
<i>Abbinamenti</i>	Si abbina molto bene con piatti a base di pesce o con carni bianche.
<i>Temperatura di servizio</i>	Si consiglia di servire a 10° - 12° C
<i>Caratteristiche del vino</i>	Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini e di buona consistenza. All'olfatto colpiscono le note floreali e fruttate intense e persistenti, in cui predominano i sentori agrumati, di frutta a polpa gialla e tropicali. Al gusto è morbido con notevole intensità e persistenza con note fruttate.



CVD

CANTINE VINI D'ABRUZZO