



PECORINO TERRE DI CHIETI

Classificazione: Igt
Varietà: Pecorino

Caratteristiche del Territorio di Produzione

Zona: Comuni di Lanciano, Frisa, Ortona e San Vito Chietino

Altimetria: 250 m.s.l.

Caratteristiche Terreno: alluvionali di medio impasto tendenti al sabbioso, ben drenati e poveri di sostanza organica

Esposizione: Sud o sud-est

Densità Impianti: 3000 – 3200 piante/ettaro

Vinificazione e affinamento

Resa ettaro: 120 q.li

Epoca Vendemmia: prima decade di settembre

Conduzione Vendemmia: Raccolta manuale

Pigiatura: Diraspatura-pigiatura e pressatura con presse soffici, raffreddamento, pulizia statica del mosto

Durata affinamento: 6 mesi

Note degustative

Colore: brillante, giallo paglierino scarico.

Profumi: floreale, in evidenza sentori di fiori bianchi ed agrumati.

Gusto: sapido, fresco, equilibrato, di ottimo corpo.