



Casino Murri

Terre di Chieti IGT 2016

Cantina San Giacomo

Il vino Casino Murri "14" Pecorino Terre di Chieti Igt della Cantina San Giacomo è forse il bianco più rappresentativo dell'azienda, i cui vigneti di produzione godono della brezza marina della Costa dei Trabocchi. La scelta di puntare soprattutto sui vitigni autoctoni fanno di San Giacomo un punto di riferimento per l'enologia regionale e il Pecorino, in questo senso, ne è sicuramente un importante rappresentante. Il gusto deciso e minerale che riporta nel calice le peculiarità del territorio, fanno di questo Pecorino un vino strutturato e durevole. Proprio per la volontà di garantirne la qualità, viene vinificato soltanto nelle annate migliori, quando cioè i giorni di esposizione solare e le temperature permettono di ottenere mosti di alta gradazione.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Terre di Chieti
Denominazione	IGT
Annata	2016
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rocca San Giovanni (CH)
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Pecorino 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Il gusto deciso e minerale ricorda i lieviti che lo hanno realizzato.
Profumo	Caratteristico di fiori bianchi e pesca bianca con sentori agrumati e di frutti tropicali.
Abbinamenti	Antipasti di pesce tradizionali abruzzesi, primi con pesce, primi con verdura e carni della cucina abruzzese, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce alla griglia e in forno, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	10 - 12 gradi

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso Oscar Berebene

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Nord-Est
Altitudine	100 - 150 mt slm m
Tipologia terreno	Terreni di valle di natura limosa. Freschi, caratterizzati da scambio termico notte/giorno elevato

Allevamento Pergola Abruzzese

Densità impianto Ceppi/Ha. 1.600

Resa per ettaro 100 hl/Ha

Epoca vendemmia Prima decade di settembre

Tipo raccolta A mano in cassette

Vinificazione Pigiatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura su lieviti autoctoni selezionati.

Affinamento Serbatoi in acciaio inox