



# PECORINO

Terre di Chieti IGT 2016

**DI CAMILLO**

---

Questo vino viene prodotto da grappoli di uva Pecorino coltivata sulle colline della regione Abruzzo, ha un intenso colore giallo paglierino ed un'aroma fragrante altamente fruttato, ricco e ben strutturato, è caratterizzato da una buona acidità, che lo fanno distinguere tra tutti gli altri Pecorini italiani.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Terre di Chieti
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2016
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Poggiofiorito
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Pecorino 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	Fresco, secco e leggero
<b>Profumo</b>	Fruttato, Bouquet persistente
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	8/10° C.

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	300 m s.l.m. m
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Resa per ettaro</b>	80 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	10 - 20 Settembre
<b>Vinificazione</b>	Le uve vengono avviate alla vinificazione a mezzo pressatura soffice
<b>Maturazione</b>	Il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata