



CANTINA VALLE TRITANA



Sorgente di qualità

AUFINUM

Pecorino Terre di Chieti
Indicazione Geografica Tipica

SCHEDA TECNICA

Regione: Abruzzo

Uve: 100% Pecorino

Classificazione: bianco secco

Locazione Vigne: Terre di Chieti (CH) - Abruzzo

Impianti vigne: guyot

Terreno: medio impasto

Produzione: 80-100 q.li/ha

Bottiglie prodotte: 10.000

Vinificazione: fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio.

Affinamento: 3 mesi in in bottiglia.

Abbinamenti: data la struttura e la pienezza gustativa il vino deve essere accompagnato da salumi stagionati, primi piatti regionali mediamente impegnativi, formaggi a pasta semidura con una certa impronta aromatica e secondi piatti regionali.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Modo di servizio: stappare al momento

Bicchieri consigliato: tulipano di media grandezza