



Azienda Agricola
LA TORRE DE' BIANCHI
Vini di Pregio

PECORINO TERRE DI CHIETI TORRE DE' BIANCHI

Codice Articolo: pc

Scheda Tecnica

| | |
|--------------------------------------|--|
| <i>Tipologia</i> | Pecorino IGT |
| <i>Zona di provenienza delle uve</i> | Comune di Chieti |
| <i>Vitigno</i> | 100% Pecorino |
| <i>Lavorazione</i> | Pressatura soffice, fermentazione del mosto fiore previamente chiarificato in vasche di acciaio a temperatura guidata. |
| <i>Alcool</i> | 13% vol |
| <i>Numero bottiglie prodotte</i> | 8.000 |
| <i>Durata invecchiamento</i> | 2 anni ca. |
| <i>Eventuali abbinamenti</i> | Si abbina a pietanze a base di pesce, frutti di mare e carni bianche. |
| <i>Temperatura di servizio</i> | Si consiglia di servire a 10 - 12° C. |
| <i>Numero del codice a barre</i> | |

Caratteristiche del vino

Colore giallo paglierino molto chiaro con riflessi verdognoli, gli aromi fruttati ricordano note floreali molto intense. Al gusto il vino è fresco pieno e armonico. Con un buon equilibrio acidico e leggero retrogusto amarognolo.

