

Mottagrossa

PECORINO

TERRE DI CHIETI IGT

WHITE WINE

TIPOLOGIA UVE · Pecorino 100%

GRADAZIONE ALCOLICA · 13,5%

PRODUZIONE · Uve raccolte e selezionate a mano in campo da impianti giovani. Il mosto ottenuto da una pigiatura morbida è sottoposto ad una chiarifica statica a freddo e messo a fermentare a temperature controllate, operazione che esalta ed arricchisce le tipicità sensoriali di questo eccellente vitigno autoctono.

CARATTERISTICHE · Colore: giallo paglierino intenso, con lievi note verdognole. Profumo: Note alcoliche armonizzate da sentori di rose, miele, ed erbe balsamiche. Gusto: impronta alcolica importante ma perfettamente integrata alle importanti note mandorlate ed acidità, che completano un profilo sapido e persistente.

ABBINAMENTO · Cene di pesce importanti, crostacei, sushi, carni bianche.

BOTTIGLIA · da 750ml

GRAPE VARIETY · Pecorino 100%

ALCOHOL CONTENT · 13,5%

PRODUCTION · Harvest: selected grapes, hand-picked from young pergolas, destemmed and crushed with a soft press. The must undergoes cold clarification and is left to ferment at controlled temperature to enrich the typical sensory profile of this excellent native variety.

SENSORY PROFILE · Colour: intense straw yellow tinged with green. Nose: heady notes harmonizing with hints of rose, honey and balsamic herbs. Palate: mouthfilling alcohol perfectly at home with solid almond notes and good acidity for a tasty, lingering profile.

SERVING SUGGESTIONS · flavoursome fish recipes; shellfish; sushi; white meat.

BOTTLE TYPE · 750ml

