

TERRE ERCE

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT WHITE WINE

TIPOLOGIA UVE · Pecorino 100%

GRADAZIONE ALCOLICA · 13%

PRODUZIONE · Vendemmia: uve selezionate e raccolte a mano da pergole giovani, diraspate e pigiate mediante pressa soffice. Mosto sottoposto a chiarifica statica a freddo. Fermentazione: a temperatura controllata. Tutto il processo di vinificazione esalta le tipicità sensoriali di questo vitigno autoctono.

CARATTERISTICHE · Colore: giallo paglierino intenso. Profumo: fresche note fruttate. Gusto: note mandorlate con un finale di vene acidule e sapide e piacevolmente fruttate.

ABBINAMENTO · Aperitivi freschi, sushi, antipasti e pasti a base di pesce, carni bianche e primi con condimento ricco.

BOTTIGLIA · da 750ml

GRAPE VARIETY · Pecorino 100%

ALCOHOL CONTENT · 13%

PRODUCTION · Harvest: selected grapes, hand-picked from young pergolas, destemmed and crushed with a soft press. The must undergoes cold clarification. Fermentation: controlled temperature. The entire fermentation cycle is designed to enhance the typical sensory profile of this native variety.

SENSORY PROFILE · Colour: intense straw yellow. Nose: fresh, fruity notes. Palate: almond notes with a pleasingly snappy fruit swathe to the finale.

SERVING SUGGESTIONS · Fresh aperitifs; sushi; fish-based hors d'oeuvres and meals; white meat; pasta and rice with rich condiments.

BOTTLE TYPE · 750ml

