

# spinelli



## PECORINO TERRE D'ABRUZZO IGP

### UVE

Pecorino.

### GRAPES

Pecorino.

### AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

### PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

### TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

### TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, predominantly clayey-limestone.

### EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

### SELLING PERIOD

January/February of the year following the one of the harvest.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

### VINIFICATION AND AGEING

Shard cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con note dorate. Profumi di frutta fresca gialla e matura, fini note balsamiche e floreali. Di buona struttura e lunga persistenza.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw yellow with golden hues. Aroma of fresh yellow and mature fruit, delicate balsamic and floral notes. With good structure and long persistence.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con tutta la cucina marinara, in particolare con i crudi e i frutti di mare. Si sposa bene anche con piatti delicati a base di carne, con verdure e formaggi freschi e semi-stagionati. Ottimo aperitivo.

### FOOD AND WINE PAIRINGS

Ideal with raw fish and seafood. It matches well also with delicate meat-based dishes, vegetables, fresh and semi-mature cheese. Excellent as an aperitif.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

### ALCOHOL CONTENT

12% Vol.

 **FORMATO BOTTIGLIE / BOTTLE SIZE**  
0,375 L / 0,75 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS.

Available either with traditional cork or BVS screw top.