

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

Shord 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.