



PECORINO

IGT TERRE DI CHIETI



Denominazione: Pecorino IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 100% Pecorino

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione: macerazione a freddo; pressature soffice delle bucce

Fermentazione: 20 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 13 - 16 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Pecorino IGT Terre di Chieti

Varietal: 100% Pecorino

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: second ten days of September

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 20 days in stainless steel tanks at 13 - 16 °C

Aging: in steel vats for 2 months and in bottle for 1 month

Aging Potential: 2 years

Bottles: 750 ml

