

OCCHIOBLU



PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Provincia di Chieti

UVE Pecorino

PERIODO DI VENDEMMIA Tra fine agosto e inizi di settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Pigiadiraspatura delle uve, criomacerazione e pressatura soffice del pigiato, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox



DESCRIZIONE

COLORE giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini
ODORE fruttato, con note agrumate e tropicali, pesca bianca e eleganti sentori floreali
GUSTO pieno, di buona struttura e di lunga persistenza
GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 12°C