

KIRUNA

PECORINO

Indicazione Geografica Tipica - Terre di Chieti

Classificazione Vino fermo

Uve Pecorino IGT Terre di Chieti

Colore Bianco

Gradazione alcolica 13%

Temperatura di servizio 8/10 °C

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo

Età: 25 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 8-10

Produzione per ettaro (q/ha): 120

Tipologia di allevamento: Tendone

Potatura: Controspalliera

Tipo di agricoltura: Convenzionale

VENDEMMIA

Selezione dei grappoli raccolti a fine Settembre in un vigneto con esposizione ottimale e resa medio-bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici sapori e profumi delle uve Pecorino.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati e la macerazione pellicolare viene svolta a bassa temperatura.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia	Borgogna Caractere 750 ml
Peso della Bottiglia	460 gr
Tappo	Microgranulo
EAN Bottiglia	ND

Note Sensoriali

Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Flavour	Vino bianco dai profumi intensi. Si accompagna bene con pesce, crostacei, formaggi freschi e primi piatti leggeri.

Note Personali

Valutazione

