

Or Sogna



Pecorino Terre di Chieti

Indicazione Geografica Protetta

VINO BIANCO

WHITE WINE

IN VIGNA

Pecorino (85%) ed altre varietà autorizzate provenienti da vigneti di età media allevati a guyot su terreni sciolti.

IN CANTINA

I grappoli interi vengono inviati all'interno di presse pneumatiche ed il mosto viene messo a fermentare a bassa temperatura (12/14°C).

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino, cristallino e vivace, al naso sentori di fiori bianchi, frutta a polpa bianca, sentori eterei. In bocca fresco, di corpo, e con un finale di mandorla amara.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

THE VINEYARDS

Pecorino (85%) and other authorized varieties from Medium aged vineyards cultivated in the Guyot shape on loose soil structure.

THE WINEMAKING

The whole bunches are sent to pneumatic presses and the must is fermented at a low temperature (12/14°C).

AGEING

In stainless steel tanks, followed by ageing in bottle.

TASTING NOTES

Straw yellow color, vivid and crystal clear, in the nose hints of white flowers, white fruits, and ethereal. The palate is fresh, full-bodied, with a bitter almond finish.

ALCOHOL GRADE

12,5% vol

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS

antipasti e aperitivi starters and aperitifs	minestre e stufati soups and stews	primi piatti delicati delicate pastas	primi piatti strutturati first courses	carni bianche white meat	carni rosse red meat	selvaggina game
salumi cold cuts	cucina di mare seafood	formaggi cheeses	verdure vegetables	fritture fried	pizza	sushi e sashimi

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS



TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

8-10°C