



JASCI



PECORINO IGP TERRE D'ABRUZZO

vino biologico

Zona di produzione: Pollutri / Scerni / Vasto (CH).

Vitigno: Pecorino.

Denominazione: IGP Terre d'Abruzzo

Tipo di allevamento: Filare (cordone speronato).

Anno di impianto: 2000/2018.

Superficie terreno: 5 Ha.

Esposizione terreno: Sud-Est.

Altitudine: 200 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: dal 20 al 30 Settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata del mosto.

Caratteristiche chimiche: Alcool 13.5% vol.

Massima espressione: 1-2 anni.

Colore: Giallo paglierino vivace.

Naso: Elegante e delicato con sentori di frutta gialla matura.

Palato: Piacevole, con buon corpo, freschezza e sapidità, con finale di frutta a polpa bianca e mandorla amara.

Cucina abruzzese di abbinamento: Pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10°-12°C.