



# JASCI



## TERRE D'ABRUZZO IGP PECORINO

*vino biologico*

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

**Vitigno:** Pecorino.

**Denominazione:** Terre D'Abruzzo IGP.

**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% 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.