

# PECORINO

## IGT TERRE DI CHIETI



**Denominazione:** Pecorino IGT Terre di Chieti

**Uvaggio:** 100% Pecorino

**Sistema di Allevamento:** pergola Abruzzese

**Resa per Ettaro:** 140 quintali

**Epoca della Vendemmia:** seconda decade di Settembre

**Vinificazione:** macerazione a freddo; pressature soffice delle bucce

**Fermentazione:** 20 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 13 - 16 °C

**Affinamento:** in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

**Potenzialità di invecchiamento:** 2 anni

**Bottiglie:** 750 ml

**Designation:** Pecorino IGT Terre di Chieti

**Varietal:** 100% Pecorino

**Training System:** Abruzzo pergola

**Yield per Hectare:** 140 quintals

**Harvest Period:** second ten days of September

**Vinification:** cold maceration; soft pressing of the skins

**Fermentation:** 20 days in stainless steel tanks at 13 - 16 °C

**Ageing:** in steel vats for 2 months and in bottle for 1 month

**Cellarability:** 2 years

**Bottles:** 750 ml

