

# PECORINO

Terre di Chieti IGT 2016

DI CAMILLO

---

Questo vino viene prodotto da grappoli di uva Pecorino coltivata sulle colline della regione Abruzzo, ha un intenso colore giallo paglierino ed un' aroma fragrante altamente fruttato, ricco e ben strutturato, è caratterizzato da una buona acidità, che lo fanno distinguere tra tutti gli altri Pecorini italiani.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Bianco

**Disciplinare** Terre di Chieti

**Denominazione** IGT

**Annata** 2016

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Abruzzo

**Localizzazione** Poggiofiorito

**Certificazione** Convenzionale

**Vitigno** Pecorino 100%

**Gradazione** 13.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Giallo paglierino

**Gusto** Fresco, secco e leggero

**Profumo** Fruttato, Bouquet persistente

**Abbinamenti** Secondi piatti di pesce

**Temperatura di servizio** 8/10° C.

## DATI DI PRODUZIONE

**Altitudine** 300 m s.l.m. m

**Allevamento** Guyot

**Resa per ettaro** 80 quintali

**Epoca vendemmia** 10 - 20 Settembre

**Vinificazione** Le uve vengono avviate alla vinificazione a mezzo pressatura soffice

**Maturazione** Il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata