



PECORINO

ABRUZZO DOC

NOME Abruzzo DOC Pecorino

TIPO Vino bianco

UVE 100% Pecorino

NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE 25.000

COMUNE DI PRODUZIONE Chieti

RESA PER ETTARO 80 q.li

TIPO DI TERRENO Argilloso calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Tendone/cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 1600/3000 piante per ettaro

VINIFICAZIONE Decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice, fermentazione termo controllata e affinamento in acciaio inox

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO fine Febbraio

GRADAZIONE ALCOLICA 13/14% vol.

COLORE Giallo dorato

BOUQUET Intenso

SAPORE Sentori di frutta esotica, mela, miele, menta

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12°C

ABBINAMENTI Formaggi, carni bianche, arrosto di pesce e frittura di pesce

NAME Abruzzo DOC Pecorino

TYPE White wine

GRAPE VARIETY 100% Pecorino

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION 25.000

LOCATION Chieti

YIELD PER HECTARE 8 tons

SOIL Clay calcareous

TRAINING & PRUNING METHODS "tendone", single curtain/rows (spur training)

VINE DENSITY 1600/3000 plants per hectare

FERMENTATION Static decanting of the must and soft pressing, controlled temperature fermentation and ageing in stainless steel vats

BOTTLING PERIOD End of February

ALCOHOLIC STRENGTH 13-14% alcohol (by volume)

COLOUR Golden yellow

BOUQUET Intense fragrance

FLAVOUR Hints of exotic fruits, apple, honey and mint

TEMPERATURE Best served at a temperature of 10/12°C

SERVING SUGGESTIONS Cheese, white meat, grilled fish and fried fish



www.tenutaifauri.it