



DACASTELLO

Pecorino Terre di Chieti I.G.T.

Bianco dalla spiccata personalità, il Pecorino Terre di Chieti I.G.T. Dacastello incarna perfettamente il territorio in cui si radica. Coltivato su un terreno di argilla e sasso calcareo fortemente drenante, risente della ventilazione del mare Adriatico che conferisce una particolare sapidità a questo vino.

Il nome *Pecorino* testimonia il legame con il territorio, terra di pascoli e transumanza. Le sue uve infatti erano particolarmente gradite alle pecore durante il passaggio dalle montagne al mare.



Pecorino Terre di Chieti I.G.T.



UVE: 100% Pecorino

DENOMINAZIONE: Terre di Chieti I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti, Abruzzo, Italia

CLIMA: Temperato e ventilato

VINIFICAZIONE: Breve macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox

ALCOL: 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

FORMATO: 0,75 L

BEVIBILITÀ: Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzarne al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 2 anni

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Bouquet persistente con note di frutta esotica e sentori floreali leggermente speziati

SAPORE: Pieno, di buona struttura, equilibrato e persistente

ABBINAMENTO: Ideale come aperitivo, accompagna bene piatti della cucina quotidiana a base di pesce, carne bianca e verdure. Ottimo anche con formaggi freschi e omelettes.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237521
----------------------	---------------

CODICE EAN CARTONE	8053013237538
--------------------	---------------

BOTTIGLIE PER CARTONE	6
-----------------------	---

CARTONI PER STRATO	19
--------------------	----

CARTONI PER PEDANA	114
--------------------	-----

PESO LORDO BOTTIGLIA	1416 gr
----------------------	---------

PESO LORDO CARTONE	8500 gr
--------------------	---------