

AMARTI®
S E M P R E

TERRE DI CHIETI

Indicazione Geografica Protetta

PECORINO



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino Bianco

Uve Pecorino

Tipo di terreno Medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di Allevamento Cordone speronato

Vendemmia Prima decade di Settembre

Resa ettaro 120 q.li/ha

Vinificazione

La vendemmia avviene nella prima decade di settembre. L'uva subisce una pressatura soffice con controllo della temperatura di fermentazione del mosto limpido. La fermentazione malolattica non si svolge. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 5 mesi a contatto con i propri lieviti.

Caratteristiche

Il colore è giallo paglierino, cristallino.

Al naso risulta un vino consistente, profumo intenso e fine, molto fruttato. All'assaggio è abbastanza morbido, gusto secco e caldo e di buona acidità. Persistente, equilibrato ed armonico.

Abbinamenti

Vino che accompagna antipasti e piatti di pesce in genere, carni bianche, ottimo con la mozzarella di bufala campana e i formaggi cremosi.

Temperatura di servizio 10-12°C

Gradazione alcolica 13% vol

Appellation

Protected Geographical Indication

Colour White

Grape Pecorino

Soil Medium texture and relatively sandy soil

Traning System Spurred cordon

Harvest First decade of September

Yield 120 quintals/ha

Vinification

Grapes are soft pressed and the temperature of fermentation of the clear must is kept under control. Malolactic fermentation does not take place. Refining lasts for approximately 5 months in stainless-steel tanks, in contact with their own yeasts

Flavour Characteristics

This wine has a light straw-yellow colour with crystal reflections. The bouquet is consistent and intense fruity.

Its soft palate is well-structured with good acidity. Overall it is persistent and harmonious.

Food Pairing

Excellent as an aperitif and with fish dishes, light cheese and white meat.

Service Temperature 10°- 12°C

Alcohol 13% vol

