

TERRE DI CHIETI
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
BIANCO

Denominazione

Uva a bacca bianca

Tipo di vino Bianco

Tipo di terreno Argilloso – Calcareo

Sistema di Allevamento Filare

Vendemmia la raccolta viene effettuata manualmente all'inizio di settembre

Resa ettaro 100 q.li/ha

Abbinamenti

E' ottimo per accompagnare antipasti di mare e di verdure tipici del territorio abruzzese. Si sposa bene con minestre e pastasciutte locali, con piatti a base di uova, pesce e carni bianche come il tacchino

Carne: pesci come branzino, pesce persico, sogliola, trota, merluzzo, scorfano, cozze, vongole, ostriche. carni bianche, tra cui pollo e tacchino. Carni speziate di maiale e di anatra.

Formaggio cerca uno semi-morbido preferibilmente di mucca o di pecora di formaggi come il Grana Padano

Temperatura di servizio 10°- 12°C

Gradazione alcolica 11,00% alc.

Type of wine White

Soil clay - calcareous

Traning System Espallier

Harvest Manual harvest at the begining of September

Yield 100 q.li/ha

Food Pairing

It is great to accompany appetizers of sea and vegetables typical of Abruzzo. It marries well with local soups and puddings, with eggs, fish and white meats such as turkey

Service Temperature 10°- 12°C

Alcohol 11.00% abv



TERRE DI CHIETI
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

Denominazione

Uva a bacca rossa

Tipo di vino Rosso

Tipo di terreno medio impasto

– ricco di scheletro

Sistema di Allevamento Cordone speronato

Vendemmia la raccolta viene effettuata manualmente dopo la meta' di settembre

Resa ettaro 80 q.li/ha

Abbinamenti

Ideale con primi piatti, anche saporiti e ricchi di sughi di carne, arrostiti, grigliate, cacciagione e formaggi pecorini stagionati

Temperatura di servizio 15°- 18°C

Gradazione alcolica 12,00% alc.

Type of wine Red

Soil Fine texture limestone and rich skeleton-

Traning System Espallier

Harvest Manual harvest at the end of September

Yield 80 q.li/ha

Food Pairing

Ideal with first courses, also tasty and rich in meat sauces, roasts, barbecues, game and seasoned sheep cheeses

Service Temperature 15 – 18°C

Alcohol 12.00% abv

