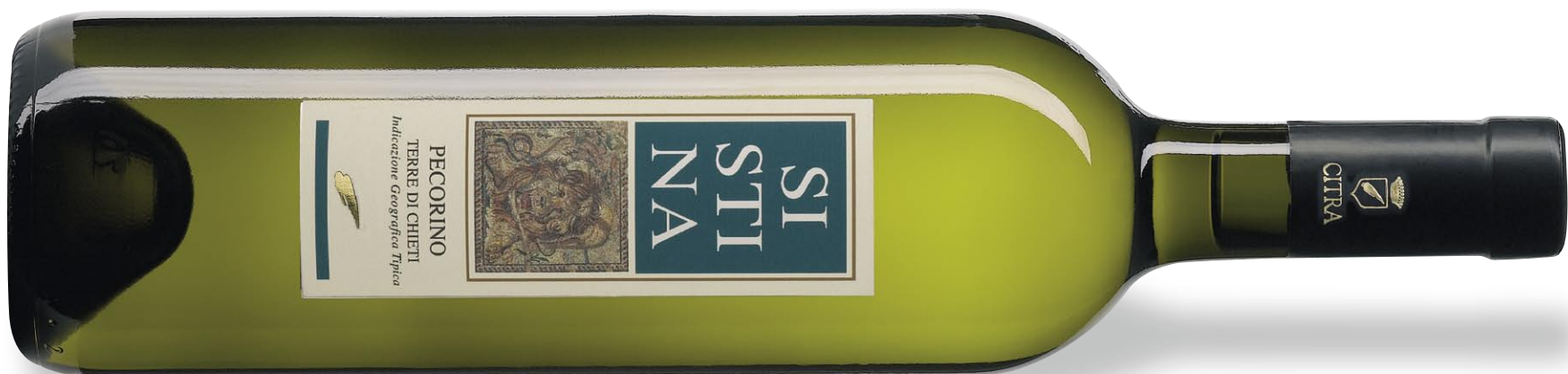


SISTINA

PECORINO I.G.T.



SISTINA

PECORINO I.G.T.

SISTINA PECORINO I.G.T. TERRE DI CHIETI

Tipo di vino: Bianco.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Pecorino.

Composizione dei terreni: terreni dall'impasto esclusivo e condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica. Terreno calcareo-argilloso a falde.

Altimetria: 220-510 m. s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest, Ovest.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Densità ceppi/ha: densità media 3500.

Resa ettoltri di vino per ettaro: 65.

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre.

Vinificazione: i grappoli selezionati e raccolti a mano vengono sottoposti ad una soffice spremitura. Il mosto ottenuto, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Colore: giallo tenue con sfumature dorate e riflessi verdognoli.

Odore: fresco, floreale e gradevolmente fruttato; si distinguono sentori di mango, salvia, acacia e frutta tropicale.

Sapore: presenta una particolare struttura acida da renderlo un vino molto fresco, piacevole ed equilibrato. Si evidenziano note minerali e di frutta tropicale.

Gradazione Alcolica: 13,0% Vol.

Temperatura di servizio: 10/12 °C.

Abbinamenti: ideale con tutta la cucina marinara, crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche ad antipasti, primi e secondi piatti delicati, a base di carni bianche.

SISTINA PECORINO I.G.T. TERRE DI CHIETI

Wine category: White.

Location of vineyards: Hills of the Province of Chieti.

Grapes: 100% Pecorino.

Soil composition: Exclusive mixture soils with microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of Adriatic Coast. Calcareous-clayey soil in layers.

Altitude: 220-510 m above sea level.

Exposure: South-West, West.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Density of plants/ha: average density 3500.

Yield (hectolitres per hectare): 65.

Harvesting period: First ten-day period of September.

Vinification: Hand selected grapes are gently pressed and the resulting must is fermented at a controlled temperature, after a short contact with skins at low temperature.

Refinement: In stainless steel tanks.

Colour: Light yellow with gilded nuances and greenish tones.

Bouquet: Fragrant, floral and pleasantly fruity, with hints of mango, garden sage, acacia and exotic fruit.

Taste: It presents a particular acid structure which makes it very fresh, pleasant and balanced with notes of minerals and exotic fruits.

Alcohol content: 13,0% Vol.

Service temperature: 10/12 °C.

Food pairing: It combines with all maritime cooking, shellfish and raw fish; it matches perfectly with hors d'oeuvres and delicate main courses containing white meat.

SISTINA PECORINO I.G.T. TERRE DI CHIETI

Weinart: Weiß.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Pecorino.

Bodentypologie: Boden mit exklusiven Kneten in mikroklimatischen Bedingungen, die aus dem Piedmont vom Berg Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern. Kalk- und Tonhaltiger Boden in Hängen.

Höhe ü.d.M.: 220-510 m ü.d.M.

Lage: Süd-West, West.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

Stöcke/ha: Mittleres Bestockungsgrad 3500.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 65.

Weinertezeit: Erste Dekade von September.

Weinbereitung: Die Trauben werden mit Hand gelesen und aussortiert; nach weicher Pressung wird der Most mit reiner Aufweichung bei kontrollierter Temperatur gegärt.

Verfeinerung: In Tanks aus Edelstahl.

Farbe: leichtes gelb mit goldfarbenen Tönen und grünlichen Nuancen.

Bukett: wohlriechend, blumig und angenehm fruchtig, mit Ahnungen von Mangofrucht, Salbei, Akazie und exotischen Früchten.

Geschmack: Eine besondere saure Struktur macht es ein sehr frischer, angenehmer, saftiger und ausgeglichener Wein. Minerale und exotische Noten sind zu bemerken.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Diensttemperatur: 10/12 °C.

Gastronomische Vereinigung: Ideal mit allen Seegerichten, Schaltern und mit rohem Fisch. Es kombiniert auch gut mit Vorspeisen und Hauptgerichten mit Basis von Weißfleisch.



CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332
citra@citra.it - www.citra.it