

CITRA

# Sistina

## Terre d'Abruzzo IGT Pecorino

Temperatura di servizio: 8/10°C  
Service temperature: 46/50°F



Gradazione alcolica: 12,5% vol  
Alcohol content: 12,5% vol.

Affinamento: acciaio  
Refinement: stainless steel tanks



Uve: Pecorino (vitigno autoctono)  
Grapes: Pecorino (autochthonous vine)



22



Zona di produzione: ITALIA, Abruzzo.  
Production Area: ITALY, Abruzzo.



Vinificazione: i grappoli vengono sottoposti a una soffice ammostatura a bassa temperatura. Il mosto così ottenuto, si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

Vinification: the must is obtained by gentle mashing of the grape at low temperature. Then it is decanted and fermented at a controlled temperature, to enhance the qualities of this grape variety.



Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Colour: straw-yellow with greenish nuances.

Olfatto: floreale, con sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas. Bouquet: floral and balsamic bouquet. Scents of tropical fruits and pineapple.

Gusto: fresco, sapido, fragrante e persistente, con note minerali.

Taste: fresh, zesty and fragrant, with mineral notes.



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

Food pairing: ideal with seafood, shellfish and raw fish. Excellent with hors d'oeuvres, delicate courses, and white meats.