

# Palio

Terre di Chieti igp Pecorino



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



Zona di produzione: Abruzzo,  
media collina in provincia di Chieti  
Production Area: Abruzzo, medium  
hill in Chieti province

Epoca della vendemmia: Settembre  
Harvest period: September



Affinamento: acciaio  
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol  
Alcohol content: 13% vol.



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



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.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: floreale, con sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas.

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

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.



Vinification: the grapes are softly pressed at a low temperature. The must is then decanted and fermented at a controlled temperature, to enhance the qualities of this grape variety.



Colour: Straw-yellow with greenish nuances.



Bouquet: a floral and balsamic with hints of sage. Scents of tropical fruits and pineapple.



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



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