

Sistina

Terre di Chieti IGP Pecorino



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



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: A 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.



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



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

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks



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

