



di Bernardino
Pecorino IGT Terre di Chieti

Uve

Pecorino IGT 100%

Vendemmia

Terza decade di Settembre

Resa media per ettaro

50 hl

Vinificazione

Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,50% vol

Anidride solforosa totale mg/l 86

Acidità totale g/l 6,20, Acidità volatile g/l 0,35

Degustazione

**Colore giallo paglierino con riflessi dorati
All'olfatto presenta intense note di tè verde e
pesca matura. Grande struttura e lunga persistenza**

Grapes

100% Pecorino IGT

Harvest

Last ten days of September

Average Production per Hectare

50 hl

Vinification

Maceration at low temperature upon removal of grapes from the stalks and thermally-controlled alcoholic fermentation in steel containers

Bottling Details

13,50% Alcohol

Total Sulphites mg/l 86

Total Acidity g/l 6,20, Flow Acidity g/l 0,35

Tasting

**Straw- like yellow colour with golden reflections
An intense green tea and ripe peach scent.
Good structure and lasting taste**