



Volo Pecorino IGT Terre di Chieti

Uve: 100% Pecorino IGT

Vendemmia: Ultimi dieci giorni 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

13,50% Alcohol

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 note di un tè verde intenso e un profumo di pesca matura. Buona struttura e gusto duraturo.

Awards

