



## 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

### 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

