

Note Orange

Con una lunga storia che nasce nel cuore del territorio abruzzese, questo straordinario Pecorino Terre di Chieti IGT è un'autentica eccellenza dal carattere inconfondibile. Grande attenzione viene riposta nella vinificazione, che avviene con macerazione a bassa temperatura dopo la diraspatura dell'uva e la fermentazione alcolica termo-controllata in serbatoi d'acciaio. Seduce prima con il suo generoso giallo paglierino impreziosito dai riflessi dorati, poi con le intense note di tè verde e pesca matura. La struttura importante e la lunga persistenza ne rivelano il carattere unico e il bilanciamento perfetto, rendendo ogni sorso una vera emozione.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C



TINO ACCIAIO

VINO:

Pecorino IGT Terre di Chieti

UVE:

Pecorino 100%

VENDEMMIA:

Terza decade di Settembre.

VINIFICAZIONE:

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

DATI ANALITICI:

Alcool 13,50% Vol.

VISTA:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

OLFATTO:

Al naso presenta intense note tè verde e pesca matura.

GUSTO:

Vino importante, grande struttura, lunga persistenza al palato.



TENUTA MASCIANGELO
natural lifestyle

tenutamasciangelo.com