



ZITE

Pecorino

Terre di Chieti

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Zite: il significato è "bella e giovane sposa".
Nella tradizione contadina al pranzo di matrimonio
si brindava con il Pecorino, vino bianco ottenuto
da un vitigno autoctono abruzzese.*



TERRA D'ALIGI

ZITE: IL PECORINO DEDICATO ALLE RAGAZZE

Zite: the pecorino dedicated to girls

Ogni vino ha la sua storia, e quella di Zite è tra le più belle da raccontare. Nasce da uve Pecorino, uno dei vitigni abruzzesi più tipici, tradizionalmente legato alla transumanza. Da tempo immemorabile i suoi filari sono lambiti dalle greggi nel loro incessante andare.

Il Pecorino è un vino speciale nei riti e nelle consuetudini abruzzesi. Profumato, fine, di ottima struttura e persistenza, perfetto per il pesce e come aperitivo, è sempre stato il vino dei matrimoni. Tocca al Pecorino rallegrare la grande giornata di festa, quella in cui le zite coronano il loro sogno d'amore. Ecco, appunto, le zite: in dialetto abruzzese, le belle ragazze da maritare, le spose. È dedicato a loro questo vino Terra d'Aligi, il bianco d'eccellenza nella nostra linea di vini di alto livello.

Every wine has its own story, and the story of Zite is one of the best to tell. It was born from Pecorino grapes, one of the most typical varieties in Abruzzo, traditionally linked to transhumance. Since time immemorial its trails have been marked by the herds and their incessant movement.

Pecorino is a special wine in the rites and customs of Abruzzo. It is fragrant, refined, full-bodied and persistent, perfect for seafood and as an aperitif, and always ideal for wedding celebrations. Pecorino brings joy to the most important celebrations, when the zite crown their love stories. And who are the zite? In the dialect of Abruzzo, zite are the beautiful girls to be married, the brides. This Terra g'Aligi wine is dedicated to them, the finest white in or line of refined wines.

TIPOLOGIA

Terre di Chieti IGT.

VITIGNI

Pecorino 100%.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato, fermentazione del mosto limpido in acciaio.

AFFINAMENTO

In botti grandi e successivamente per un breve periodo in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi complessi con sentori di pesca bianca, fiori di lavanda, miele, vaniglia e frutti tropicali. Di buona struttura, pieno, morbido e di lunga persistenza.

TYPOLOGY

Terre di Chieti IGT.

GRAPE VARIETY

Pecorino 100%.

VINIFICATION

Cold maceration of the crushed grapes, fermentation of the clear must in steel 50%.

REFINING PROCESS

In big barrels and then for a short period in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw-yellow with golden reflections. Complex perfumes with scents of white peach, lavender flower, honey, vanilla and tropical fruits. Of good structure, full, soft and of long persistence.