ZITE: IL PECORINO DELLE GRANDI OCCASIONI

Zite: a Pecorino wine for special occasions

Il Pecorino dedicato alle ragazze. Il Pecorino è un vino speciale nei riti e nelle consuetudini abruzzesi. Profumato, fine, di ottima struttura e persistenza, è sempre stato il vino dei matrimoni. Tocca al Pecorino rallegrare la grande giornata di festa, quella in cui le "zite" (in dialetto abruzzese le ragazze da maritare) coronano il loro sogno d'amore. Questo bianco d'eccellenza è dedicato a loro.

The Pecorino dedicated to girls. Pecorino is a special wine in the rites and customs of Abruzzo. It is fragrant, refined, full-bodied and persistent, perfect for wedding celebrations. Pecorino brings joy to the most important celebration, when the "zite" (in the dialect of Abruzzo, the girls to be married) crown their love stories. The finest white in our Terra d'Aligi line is dedicated to them.

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.

STILE
Un bianco morbido, suadente e balsamico.

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.

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

STYLE
A soft white, persuasive and balsamic.

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.