

# PECORINO: IL BIANCO DELLA TRADIZIONE

## *Pecorino: the White of Tradition*

Dalla grande tradizione vitivinicola abruzzese, un vino suadente e complesso, indissolubilmente legato alla sua terra.

From the great Abruzzo winemaking tradition, a persuasive and complex wine, inextricably linked to its land.

### 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 fresco, morbido e gradevole.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con note dorate. Profumo suadente e complesso, con note fruttate, floreali e speziate. Di buona struttura, pieno, morbido e di lunga persistenza.

### TYOLOGY

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 crisp white, soft and pleasant.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw yellow color with bright greenish nuances. Varietal with aromas of exotic fruit, banana and delicate notes of yellow flowers. Fresh, soft and pleasant. Medium body and good persistence.

