

IGT Colline Pescaresi

Pecorino
Biologico

Capostazione



Vitigno Pecorino

Denominazione Colline Pescaresi Pecorino I.G.T.

Tipo Vino bianco

Zona di produzione Alanno (PE)

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Anno di impianto 2013

Resa per ettaro 120q

Vendemmia Dal 15 agosto al 31 agosto

Vinificazione Dopo la pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, il mosto viene decantato e poi messo a fermentare a bassa temperatura (12/14°C)

Grado alcolico 13/14% vol

Abbinamenti Piatti a base di pesce, anche strutturati. Carni bianche e formaggi a pasta morbida, semplici o aromatizzati

Temperatura di servizio 8°-10°C

Imballo Cartoni da 6 bottiglie

Wine grape varietal Pecorino

Denomination Colline Pescaresi Pecorino I.G.T.

Type White wine

Production area Alanno (PE)

Vine training system Pergola system

Planting year 2013

Yield per hectare 120q

Harvest From 15th to 31st August

Wine-making process After a gentle cold-pressing process in an inert atmosphere, the grape must is decanted to ferment at low temperatures (12/14°C)

Alcohol strength 13/14% ABV

Pairings All types of fish dishes. White meats and plain or flavoured soft cheeses

Serving temperature 8°-10°C

Case contains 6 / 12 bottles

Notes

.....