

PECORINO

Colline Pescaresi I.G.T.

WEINSORTE: Weißwein.

REBSORTE: Pecorino 100%.

HERSTELLUNGSZONE: Contrada Granaro in Pianella (PE).

WEINBERGSFLÄCHE: 00.52.40 Hektare.

ANBAUHÖHE: 198 M. ü. d. M.

BODENEIGENSCHAFTEN: mittlere kalkige Mischung.

ERZIEHUNGSFORMEN: abruzzische Pergelerziehung.

ERNTENZEIT: in den ersten zehn Septembertagen bei Handlese.

STOCKERTRAGS: 130 Kg.

WEINBERATUNG: weiße Gärung und darauffolgende Fermentierung ohne Schalen durch ausgewählte Hefen. Alkoholische Gärung in Tanks bei geregelter Temperatur von 14° C.

ABFÜLLUNG: November nach der Ernte.

ANMERKUNGEN: Am Anfang bietet er seinen feinen und geschmackvollen Düften, mit ausgezeichneten mineralischen Noten. Im Geschmack empfinden wir reife Sommerfrüchte, die sind am Gaumen von Honig, frischem Butter und welker Akazie gefolgt. Eine Vanille-Nuance macht die Noten leichter, und am Ende sind die Eleganz und der Säuregehalt des Weins sehr gut ausgewogen.

ALKOHOLGEHALT: 13%.

www.chiarieri.it



CHIARIERI