

★
TIRABUCCIA
by
Roveri



PECORINO
I.G.T.
TERRE DI CHIETI

Vitigno	Pecorino I.g.t. Terre di Chieti 100%
Zona di produzione	Rocca San Giovanni
Vendemmia	Prima decade di settembre, raccolta a mano
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve (0,6 atm). Stabulazione del mosto per 5 giorni a 8°C Temperatura di fermentazione 16°C
Affinamento	Sur Lies 90 giorni a 10°C (batonage su fecce fini)
Gradazione	12,5% vol
Descrizione	Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto seducenti note fruttate che ricordano la pera williams e il pompelmo. In bocca è persistente, verticale con una piacevole sapidità. Al calice, di facile bevuta, permette accostamenti eclettici. Al tavolo si presta bene ad accompagnare piatti di mare di ogni fattura.
Temperatura di servizio	10-12°C