



FONTAMARA

# PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

## UVE

Pecorino 100%.

## AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

## TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

## EPOCA

### DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con note dorate. Profumi di frutta fresca gialla e matura, fini note balsamiche e floreali. Di buona struttura e lunga persistenza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con tutta la cucina marinara, in particolare con i crudi e i frutti di mare. Si sposa bene anche con piatti delicati a base di carne, con le verdure e i formaggi freschi e semi-stagionati. Ottimo come aperitivo.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

Dimensioni bottiglia 0,75 L.

Chiusura con tappo stelvin (screw cap).

## GRAPES

Pecorino 100%.

## PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

## TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

## PERIOD OF COMMERCIALIZATION

January/February, the year after harvest.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

Short cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

## SENSORY CHARACTERISTICS

Pale yellow with golden hues. Aroma of fresh yellow and mature fruit, delicate balsamic and floral notes. With good structure and long length.

## FOOD AND WINE PAIRINGS

Ideal with raw fish and seafood. It matches well also with delicate meat-based dishes, with vegetables, fresh and semi-mature cheeses. Excellent as an aperitif.

## ALCOHOL CONTENT

12% vol.

Bottle size 0.75 L.

Available with BVS screw cap.

