



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/Febrero 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 1,5 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 1.5 L.

Available with BVS screw cap.

