



FONTAMARA

# PECORINO TERRE DI CHIETI IGT BIO



## UVE

Pecorino 100%.

## ZONA 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

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con note dorate. Profumi di frutta gialla si fondono con note floreali e balsamiche. Gusto sapido, di buona struttura e di lunga persistenza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, si accompagna bene anche con pietanze delicate a base di carne e con le verdure. Ottimo con gli antipasti e 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.

## SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

## VINIFICATION AND AGING

Cold soak, gentle pressing, fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature.

## 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 meatbased 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.