

Pecorino Terre di Chiete

DO: Terre di Chieti IGT

REGIÓN: Abruzzo

Abruzzo es una de las regiones vinícolas más importantes del centro de Italia. Situada entre la cordillera de los Apeninos y el mar Adriático, ofrece un entorno privilegiado para el cultivo de la vid gracias a la combinación de altitud, influencia marina y una gran diversidad de suelos.

VINIFICACION: La uva Pecorino se vendimia entre mediados de septiembre y principios de octubre, cuando alcanza su punto óptimo de madurez. Tras un prensado suave, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura para preservar sus aromas cítricos, florales y frutales. Posteriormente, el vino permanece sobre sus lías finas para ganar complejidad y textura antes de ser estabilizado y embotellado, manteniendo su frescura y expresión aromática.

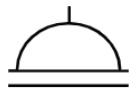
SUELO: Arcillo - Calcáreo



Pecorino



Amodo Pecorino de color amarillo pajizo, presenta aromas frutales con notas cítricas y florales. Acidez bien equilibrada con un final ligeramente mineral.



Va muy bien con aperitivos, platos de pescado, quesos frescos y carnes blancas

Servir a 8°-10°C

## PREMIOS

- International Wine & Spirit Competition (IWSC) Medalla de Bronce



Vinal s.a.s

Carrera 12A # 78-53, Bogotá - Colombia  
T: 311.216.9951 / 304.544.7776 / 323.307.4980 / 321.698.6914

SÍGUENOS

