

DUCHI DI CASTELLUCCIO

Scheda Tecnica

“Tenuta Cipressi”

Pecorino d’Abruzzo IGT Colline Pescaresi

Identificazione Geografica Tipica

Tipologia: Vino Bianco Biologico

Vitigno: Pecorino d'Abruzzo IGT Terre di Chieti, uve da coltivazione Biologica

Esposizione: Sud.

Altitudine: 280 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Filare a Cordone speronato.

Densità (viti per ettaro): 4000

Produzione media per ettaro: 80 qli.

Vendemmia: Settembre.

Processo e Vinificazione : Solo acciaio

Gradazione alcolica: 13

Bottiglia: 75 cl

Bottiglie per cartone: 6

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Olfatto: Complesso e profondo con note di frutta a polpa bianca, salvia e lavanda che si fondono ad eleganti nuances minerali.

Gusto: Fresco, sapido e minerale.

Abbinamenti gastronomici: Antipasti di mare, primi piatti delicati, pesce e formaggi a pasta cruda.

Temperatura di servizio: 8-10° C.

