



PADAMI PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

DENOMINAZIONE: PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

PROVENIENZA: Abruzzo - Zona Orsogna (CH)-(432m s.l.m.).
Microclima tra la Majella (2.793 m s.l.m.) e il mare Adriatico (forti escursioni termiche)

COLORE:
Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%Vol

VITIGNI PRINCIPALI: 85% Pecorino 15% Altri vitigni autoctoni

VINIFICAZIONE: Vino biodinamico Demeter:
1. Fermentazione spontanea
2. Stabilizzazione tartarica naturale (freddo invernale)
3. Bassi solfiti: -50% del vino comune

PROFUMO:
Olfatto intenso, raffinato, con sentori di frutta esotica e floreale di biancospino, fiori d'acacia e gelsomino. Bouquet complesso, elegante e armonico

SAPORE:
Delicato, persistente leggermente amarognolo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Spesso abbinato a piatti di pesce dai sapori decisi, come insalate di calamaretti e gamberi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

ALLERGENI: contiene bassi solfiti