



# CORNO GRANDE PECORINO IGT GALASSO

**DENOMINAZIONE:** PECORINO IGT TERRE DI CHIETI

**PROVENIENZA:** Regione Abruzzo provincia di Chieti

**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5%

**VITIGNI PRINCIPALI:** 100% PECORINO

**VINIFICAZIONE:** Le uve sono vinificate "in bianco", ovvero, dopo una pressatura soffice vengono convogliate in cisterne d'acciaio dove fermentano senza contatto con le bucce alla temperatura controllata di 18°C.

**PROFUMO:** frutta a polpa gialla

**SAPORE:** morbido ed equilibrato

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** carne bianca e pietanze di pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10° C.

**ALLERGENI:** SOLFITI