



<b>Vitigno</b>	Pecorino I.g.p. Terre di Chieti 100%
<b>Zona di produzione</b>	Comune di Ortona
<b>Vendemmia</b>	Prima decade di settembre, raccolta a mano
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice delle uve (0,6 atm). Stabulazione del mosto per 5 giorni a 8°C Temperatura di fermentazione 16°C
<b>Affinamento</b>	Sur Lies 120 giorni a 10°C (batonage su fecce fini)
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Descrizione</b>	Colore giallo paglierino tenue. All'olfatto piacevoli note tropicali di ananas e mango, accompagnate da sentori di pesca ed elevage. In bocca è minerale; acidità e sapidità equilibrate conferiscono al vino lunghezza e persistenza.
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12°C