

Podere d'Avalos

Pecorino IGT

DENOMINAZIONE

IGT Chieti

UVE

Pecorino 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Abruzzo, provincia di Chieti; altitudine 100-200 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato e sistemi più espansivi

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.600 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

110-120 hl per ettaro

SUOLO

di medio impasto con una percentuale importante di argilla

CLIMA

Marittimo grazie alla prossimità del mare.

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per oltre 15 giorni per moltiplicare in maniera significativa i lieviti e aggiungere morbidezza, volume e dolcezza al vino, secondo l'innovativa tecnica sviluppata da Valentino Cirulli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino di corpo e ricco, si percepisce la pera e altri frutti bianchi tipici del Sauvignon bianco, con erbe dolci, peperone, foglia di pomodoro e di fico. Sapido e tonico al finale.



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna ottimamente al pesce, alle carni bianche, ai salumi tipici.