

*cantina*  
**FRENTANA**  
1958



## Biologico

PECORINO IGT

**Nome:** Pecorino IGT Terre di Chieti

**Linea:** Biologico

**Tipo:** Vino Bianco

**Gradazione alcolica:** 13,00 % alc./vol.

**Chiusura:** Sughero

**Tipologia del Terreno:** calcareo, sabbioso, leggermente di medio impasto

**Collocazione geografica del vigneto:** falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 80 a 250 metri sul livello del mare. Comuni di Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrona, Santa Maria Imbaro, Lanciano, San Vito Chietino.

**Vendemmia:** manuale, prima decade di Settembre.

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Maturazione ed affinamento:** maturazione in acciaio per 10/12 mesi prima della messa in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino intenso, rivela all'olfatto piacevoli note agrumate e sentori di lievito. Al gusto si presenta come un vino sapido, armonico, con buona acidità che pulisce il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.

**Longevità in bottiglia:** 2-3 anni, adeguatamente conservato

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA  
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA  
ROCCA SAN GIOVANNI - ITALIA