

cantina
FRENTANA
1958



Terre Valse

ABRUZZO PECORINO DOC

Nome: Abruzzo Pecorino Doc

Linea: Terre Valse

Tipo: Vino Bianco

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

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: medio impasto calcareo

Collocazione geografica dei vigneti: 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, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, Lanciano, San Vito Chietino.

Vendemmia: manuale, prima decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio per circa 6 mesi; un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la maturazione.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino piuttosto intenso. Al naso rivela piacevoli note di agrumi, miele e pesca gialla e talvolta un caratteristico sentore di birra. Al gusto si presenta come un vino di corpo e struttura, bilanciati da una buona acidità che rinfresca il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.

Longevità in bottiglia: 2 o più anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 10-12°C

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