



*cantina*  
**FRENTANA**  
1958



**Nome:** Pecorino IGT Terre di Chieti

**Linea:** Vino Biologico

**Annata:** 2018

**Tipo:** Vino Bianco

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

**Chiusura:** Sughero

**Tipologia del Terreno:** medio impasto

**Collocazione geografica del vigneto:** comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione a Nord-Est.

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

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve, macerazione fermentazione a temperatura controllata, Il tutto effettuato nel rispetto delle rigide procedure della produzione biologica.

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

**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 o più anni, adeguatamente conservato

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

## **Pecorino I.G.T. Terre di Chieti**

*Vino Biologico*

Indicazione Geografica Tipica