

SAN  
GRO  
CANTINA

**PECORINO IGT  
TERRE DI CHIETI**



**GRADAZIONE ALCOLICA:**

13,00 % alc./vol.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:**

sabbioso-limoso

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL  
VIGNETO:**

comune di Fossacesia e zone limitrofe, colline più vocate che si affacciano sul versante Sud-ovest, Sud-Est e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m

**VENDEMMIA:**

manuale, prima decade di Settembre

**VINIFICAZIONE:**

pigiatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:**

*Bâtonnage* in serbatoi di acciaio per 4/5 mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore paglierino mediamente intenso. Al naso evidenzia sentori agrumati, floreali e di frutta a polpa bianca. Un vino corposo e strutturato, con una buona acidità che rinfresca il palato.

**LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA:**

2 anni o più se adeguatamente conservato

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

10-12 °C