



FACCIABELLA

Pecorino Terre di Chieti IGP
Biologico – Vegano
2022



Zona di produzione: Orsogna

Uve: Pecorino

Denominazione: IGP

Certificazioni: Biologico e Vegano

Esposizione: Sud Est

Altitudine: Tra 330 e 400 mt slm

Sistema di allevamento: Tendone abruzzese e filare

Vendemmia: Manuale, nelle ore più fresche della giornata, verso la prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Appena giunte in cantina le uve vengono sottoposte a pigia diraspatura e pressatura soffice. Dopo la sgrondatura il mosto viene trasferito in vasche di cemento termo controllate dove avviene la fermentazione, che dura dai 30 ai 40 giorni circa.

Affinamento: Dopo la fermentazione il vino affina per circa 3 mesi in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa non meno di un mese in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Note organolettiche: Alla vista si presenta di un bel giallo paglierino, che declina verso il dorato con il tempo che passa. Al naso sono evidenti note di mela golden, pera e frutti tropicali, erbe aromatiche e piacevoli sensazioni agrumate. All'assaggio la bocca è piena, fresca e sapida, conferma la complessità olfattiva e la buona struttura, rivelando nel finale sensazioni balsamiche e leggermente mielate con l'evoluzione.

Abbinamenti gastronomici: Vino di grande versatilità, ideale come aperitivo, perfetto con zuppe di legumi, primi piatti di media struttura, salumi locali, e piatti della tradizione marinara della costa abruzzese

Gradazione alcolica: 13%

Temperatura di servizio: 6/8°C

Conservazione: 3 anni dalla messa in commercio

Allergeni: contiene solfiti