

Chichibio Bio Vegan

Terre di Chieti IGT Pecorino

CITRA

Zona di produzione: ITALIA, Abruzzo.
Production Area: ITALY, Abruzzo.



Vinificazione: i grappoli raccolti a vengono sottoposti ad una soffice ammostatura e sostano a bassa temperatura. Il mosto così ottenuto si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno. Vinification: the harvested grapes are soft trodden. The must is then removed from the lees, fermented at a controlled temperature to enhance and the qualities of this grape variety.



Colore: giallo paglierino vivace.
Colore: bright straw yellow.



Olfatto: ampio, con note fruttate di pesca e albicocca, fiori bianchi e finale balsamico.
Bouquet: rich, with peach and apricot notes, flower scents and a balsamic final.

Gusto: fresco, minerale e ben equilibrato.
Taste: fresh, mineral and well balanced.



Abbinamenti: lasagna alle zucchine, quiche di porro.
Food pairing: courgette lasagne and leek quiche.



Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F



Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol.

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks



Uve: Pecorino da agricoltura biologica
Grapes: Pecorino from organic farming

