## Niro

## Terre di Chieti IGT Pecorino

Zona di produzione: Abruzzo, media collina in provincia di Chieti.

provincia di Chieti. Production Area: Abruzzo, medium hill in Chieti



盤

Vinificazione: i grappoli vengono sottoposti a

province.

una soffice ammostatura 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: grapes are softly crushed at a low temperature. The most is pressed then decanted and fermented at a controlled temperature, to enhance the aromatic qualities of this grape variety.



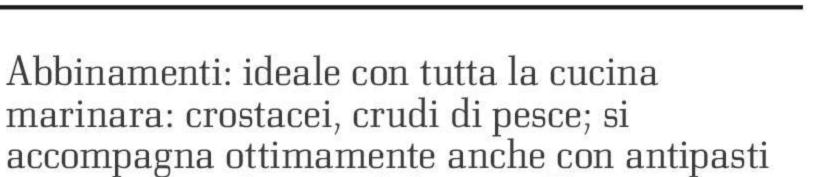
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Colour: straw-yellow with greenish tinges.

Olfatto: floreale, con sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas. Bouquet: a floral bouquet with balsamic hints of sage. Scents of tropical fruits and pineapple.

Gusto: fresco, sapido, fragrante e persistente, con note minerali.

Taste: fresh, zesty and fragrant, with mineral notes.



primi e secondi piatti delicati e alle carni bianche.

Food pairing: ideal with seafood, shellfish and row fish. Excellent with hors d'ouevres, delicate courses, and white meats.



