



Vignaquadra Pecorino IGT Terre di Chieti



Uve
Pecorino 100%.

Vendemmia
Terza decade di Settembre.

Resa media per ettaro
60 hl.

Vinificazione
Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.

Degustazione
Colore giallo paglierino con riflessi dorati, all'olfatto presenta intense note di thè verde e pesca matura. Grande struttura e lunga persistenza in bocca.

Grapes
100% Pecorino.

Grape harvest
Last ten days of September.

Average production per hectare
60 hl.

Vinification
Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.

Tasting
Straw-like yellow colour with gold reflections. A strong green tea and peach scent. A well balanced and lasting taste.