

Gusto: Avvolgente con mineralità.
Taste: Round and mineral.



Bouquet: Note balsamiche.
Balsamic notes.



Temperatura di servizio: 8-10°C.
Service temperature: 8-10°C.



NOVARIPA
TERRE DI CHIETI
IGP/IGT
PECORINO

Uva: Pecorino.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 200 m. sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese.

Vendemmia: inizio settembre.

Vinificazione: uve raccolte a mano vengono vinificate previa separazione delle bucce a temperatura controllata 15-18.°C in serbatoi di acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Dati tecnici: residuo zuccherino 3,5 g/l, Acidità totale 5,80 g/l, pH 3,30.

Occasione: serate in famiglia con minestrone con legumi, zuppe di pesce e formaggi stagionati.

Grape: Pecorino.

Soil: medium texture tending to clayey.

Altitude: 200 m. above sea level.

Training system: Abruzzo Pergola.

Harvest: beginning September.

Vinification: Hand-picked grapes are vinified after separation of the skins at a controlled temperature of 15-18 °C in steel tanks.

Ageing: in stainless steel.

Technical data: residual sugar 3,5 g / l, total acidity 5,80 g / l, pH 3,30.

Occasions: family evenings with "minestrone", fish soups and aged cheese.