

PALIO
PECORINO I.G.T.



PALIO

PECORINO I.G.T.

PALIO PECORINO I.G.T. TERRE DI CHIETI

Tipo di vino: Bianco.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Pecorino.

Composizione dei terreni: terreni dall'impasto esclusivo e condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica. Terreno calcareo-argilloso a falde.

Altimetria: 220-510 m. s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest, Est Sud-Est.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Densità ceppi/ha: densità media 3500.

Resa ettolitri di vino per ettaro: 65.

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre.

Vinificazione: i grappoli selezionati e raccolti a mano, vengono sottoposti ad una soffice ammostatura. Il mosto ottenuto si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Colore: giallo tenue con sfumature dorate e riflessi verdognoli.

Odore: fresco, floreale e gradevolmente fruttato. Si distinguono sentori di salvia, acacia e frutta esotica.

Sapore: presenta una particolare struttura acida e minerale che lo rende molto fresco, piacevole ed equilibrato. Si evidenziano note balsamiche al retrofatto.

Gradazione Alcolica: 13,0% Vol.

Temperatura di servizio: 10/12 °C.

Abbinamenti: ideale con tutta la cucina marinara, con crostacei e crudi di pesce. Si accompagna ottimamente anche ad antipasti, primi e secondi piatti delicati come le carni bianche.

PALIO PECORINO I.G.T. TERRE DI CHIETI

Wine category: White.

Location of vineyards: Hills of the Province of Chieti.

Grapes: 100% Pecorino.

Soil composition: Exclusive mixture soils with microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on to the high side of Adriatic Coast. Calcareous-clayey soil in layers.

Altitude: 220-510 m above sea level.

Exposure: South-West, West.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Density of plants/ha: Average density 3500.

Yield (hectolitres per hectare): 65.

Harvesting period: First ten-day period of September.

Vinification: Hand picked and selected grapes are gently pressed and mashed, the resulting must is fermented purely at a controlled temperature.

Refinement: In stainless steel tanks.

Colour: Light yellow with gilded nuances and greenish tones.

Bouquet: Fragrant, floral and pleasantly fruity, with hints of garden sage, acacia and exotic fruit.

Taste: It presents a particular acid structure which makes it very fresh, pleasant and juicy. Balanced with mineral and exotic fruit notes with a Balsamic finish.

Alcohol content: 13,0% Vol.

Service temperature: 10/12 °C.

Food pairing: It goes well with all maritime cooking, shellfish and raw fish; it goes perfectly with hors d'oeuvres and refined main courses containing white meat.

PALIO PECORINO I.G.T. TERRE DI CHIETI

Weinart: Weiß.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Pecorino.

Bodentypologie: Boden mit exklusiven Kneten in mikroklmatischen Bedingungen, die aus dem Piedmont vom Berg Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern. Kalk- und Tonhaltiger Boden in Hängen.

Höhe ü.d.M.: 220-510 m ü.d.M.

Lage: Süd-West, West.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

Stöcke/ha: Mittleres Bestockungsgrad 3500.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 65.

Weinerntezeit: Erste Dekade von September.

Weinbereitung: Die Trauben werden hand gelesen und aussortiert; nach weicher Pressung wird der Most mit reiner Aufweichung bei kontrollierter Temperatur gegärt.

Verfeinerung: In Tanken aus Edelstahl.

Farbe: leichtes gelb mit goldfarbigen Tönen und grünlichen Nuancen.

Bukett: wohlriechend, blumig und angenehm fruchtig, mit Ahnungen von Salbei, Akazie und exotischen Früchten.

Geschmack: Eine besondere saure Struktur macht es ein sehr frischer, angenehmer, saftiger und ausgeglichener Wein. Minerale und exotische Noten sind zu bemerken.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Diensttemperatur: 10/12 °C.

Gastronomische Vereinigung: Ideal mit allen Seegerichten, Schattieren und mit rohem Fisch. Es kombiniert auch gut mit Vorspeisen und Hauptgerichten mit Basis von Weißfleisch.



CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332
citra@citra.it - www.citra.it