



PECORINO

PALAZZO BATTAGLINI
VILLAMAGNA



Denominazione: Terre di Chieti IGT

Uvaggio: Pecorino 100%

Area di produzione: Villamagna (CH)

Altitudine: 255 m s.l.m.

Anno di impianto: 1988

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Sistema di allevamento: pergola abruzzese

Resa per ettaro: 140 ql/ha

Vinificazione: pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, seguita da decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

Note di degustazione: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet fruttato, intensi sentori di pesca tabacchiera, albicocca e mela. Fiori bianchi accompagnati da salvia e rosmarino. Fresco e sapido.

Alcohol: 13% vol

Temperatura di servizio: 8-10°C

Appellation: Terre di Chieti IGT

Grape: Pecorino 100%

Production area: Villamagna (CH) – Abruzzo

Altitude: 255 mt. On sea level

Plantation year: 1988

Harvest time: beginning of September

Type of vineyard: abruzzese tent

Density x hectare: 140 qls/ht

Vinification: soft cold press in an inert atmosphere, static decantation of the must and fermentation at controlled temperature.

Tasting notes: straw yellow colour with green notes.

Fruity bouquet, intense notes of white peach, apricot and apple.

White flowers together with rosemary and sage. Fresh and sapid.

Alcohol: 13% vol.

Service Temperature: 8-10°C

PECORINO | TERRE DI CHIETI IGT