



## 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 tè 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.*