



IL QUERCETTO

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET



PECORINO TERRE DI CHIETI I.G.T.



750 ml



100% pecorino



10-12 °C



Zona di produzione: Colline di Pollutri (130-300 metri slm).

Uve: 100% Pecorino

Resa per ettaro: 90 q/l

Esposizione e sistema di allevamento: Sud, sud-est con filare a tendone.

Epoca di vendemmia: primi di Settembre

In vigna: bandito l'uso di prodotti chimici di sintesi e del diserbo; raccolta manuale in cassetta.

In cantina: fermentazione in acciaio con il solo controllo della temperatura. Non vengono fatte filtrazioni.

Maturazione: 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Analisi sensoriale: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha i profumi eleganti e intensi. Spicca la mineralità, con una nota solfurea che svela la dolcezza della frutta, oltre alla nota balsamica. Il sorso è rotondo, di corpo, succoso, minerale. La chiusura è fresca, snella e sapida, elegante come i profumi e con discreta persistenza.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: ideale con tutta la cucina marinara, si accompagna ottimamente anche ad antipasti, primi e secondi delicati.

Production area: Pollutri hills (130-300 asl)

Grapes: 100% Pecorino

Yield for hectare: 90 q/l

In vineyard: the use of chemical products and weeding is banned. The grapes are picked by hand and reach the cellar entirely intact.

In cellar: The grapes are destemmed and softly pressed and put in temperature-controlled tanks to ferment, without filtration. Our Pecorino refines for 6 months in stainless steels.

Refinement: 6 months in the bottle

Sensory Characteristics: Straw yellow color with greenish reflections. Elegant and intense perfumes. Minerality stands out, with a sulphurous note that reveals the sweetness of the fruit, in addition to the balsamic note. The sip is round, full-bodied, juicy, mineral. The closure is fresh, lively and savory, elegant as the perfumes and with moderate persistence.

Pairings: perfect as an aperitif and throughout the meal, pairing beautifully with typical recipes of the Mediterranean fish recipes and fresh cheeses, but also with white meat.

Alcohol content: 13% vol.

Service temperature: 10-12 °C