

palea

PECORINO I.G.P. TERRE DI CHIETI – Sinaglia

UVE: Pecorino (Vitigno Autoctono)

VENDEMMIA: manuale, fine settembre

VINIFICAZIONE: i grappoli vengono sottoposti ad una soffice ammostatura. Il mosto così ottenuto

si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio inox

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

AROMA: fruttato e floreale con note di salvia, acacia e frutta esotica

SAPORE: fresco ed equilibrato con una particolare struttura acida e minerale.

Lunga persistenza con finale leggermente balsamico.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

ABBINAMENTI: ideale con aperitivi, antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di

pesce. Ottimo per accompagnare secondi delicati, carni bianche e formaggi freschi.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P. – Sinaglia

UVE: Montepulciano d'Abruzzo

VENDEMMIA: a mano nella seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE: lunga macerazione delle bucce a cappello sommerso e a temperatura controllata.

Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox.

AFFINAMENTO: in grandi botti e barrique.

COLORE: rosso intenso con leggeri riflessi violacei

AROMA: sentori di amarena, prugna more e note speziate

SAPORE: corposo e rotondo, di notevole carica e morbida tannicità. Finale persistente e piacevole

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C

ABBINAMENTI: ottimo con primi piatti a base di sughi corposi, grigliate di carne rossa,

cacciagione e formaggi stagionati.