



Cantine e Vigneti Bio



TIPOLOGIA: Bianco
VITIGNO: Pecorino 100%
DENOMINAZIONE: Terre di Chieti IGP
ESPOSIZIONE: Sud, sud-est
ALTITUDINE: 280 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese e cordone speronato
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 80 q
PERIODO DI RACCOLTA: Fine agosto/inizio settembre
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Solo acciaio
AFFINAMENTO: In bottiglia a temperatura controllata
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
ZUCCHERO RESIDUO: 2,40 g/l
ACIDITA' TOTALE: 6,70 g/l
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO: Complesso e profondo con note di frutta a polpa bianca, salvia e lavanda che si fondono con eleganti nuance minerali
SAPORE: Fresco, sapido e minerale
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Aperitivi, piatti di mare, zuppe e verdure grigliate, primi piatti di terra e formaggi
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



TYPE: White wine
GRAPE VARIETY: Pecorino 100%
APPELLATION: Terre di Chieti IGP
EXPOSURE: South, southeast
ALTITUDE: 280 m ASL
TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon
YIELD PER HECTARE: 80 q
HARVEST PERIOD: Late august/early september
VINIFICATION: Stainless steel tanks
AGING: In bottle at controlled temperature
ALCOHOL CONTENT: 13% vol.
RESIDUAL SUGAR: 2,40 g/l
TOTAL ACIDITY: 6,70 g/l
COLOUR: Straw yellow with greenish hues
NOSE: Complex hints of white fruits, sage and lavender with elegant mineral nuances
PALATE: Fresh, savoury and mineral
WINE PAIRING: Aperitif, seafood dishes, soups, grilled vegetables; meat and veggie first courses, and cheese
SERVING TEMPERATURE: 8-10 °C

EIKOS

VINO BIOVEGAN- ORGANIC VEGAN WINE

senza albumina nè caseina- without albumin or casein

Pecorino IGP



CANTINE AGRIVERDE SRL

VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA

TEL. +39 085-9032101 – WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM



agriverdevinibiologici



agriverdevinibiologici