



Cantine e Vigneti Bio

NATUM

VINO BIOVEGAN - ORGANIC VEGAN WINE

senza albumina nè caseina - without albumin or casein

Pecorino IGP



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 settembre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Solo acciaio

AFFINAMENTO: In bottiglia a temperatura controllata

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 2 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6,1 g/l

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: Pesca nettarina, pera matura, leggero sentore agrumato in combinazione con note minerali e con raffinate nuances di erbe aromatiche: salvia e biancospino

SAPORE: Totale il riscontro olfattivo con buona sapidità in equilibrio con la dolcezza estrattiva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Piatti della cucina marinara, aperitivi delicati e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.



TYPE: White wine

GRAPE VARIETY: Pecorino 100%

APPELLATION: Terre di Chieti IGP

EXPOSURE: 280 m ASL

ALTITUDE: South, southeast

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon

YIELD PER HECTARE: 80 q

HARVEST PERIOD: End of September

VINIFICATION: Stainless steel tanks

AGING: In bottle at controlled temperature

ALCOHOL CONTENT: 13% vol.

RESIDUAL SUGAR: 2 g/l

TOTAL ACIDITY: 6,1 g/l

COLOUR: Straw yellow with green reflections

NOSE: Nectarine, ripe pear and lightly citrus scents in combination with mineral notes and refined nuances of aromatic herbs: sage and hawthorn

PALATE: Total olfactory correspondence, savoury, in balance with the extractive sweetness

WINE PAIRING: Seafood starters, delicate apertifs and cheese

SERVING TEMPERATURE: 10° C



CANTINE AGRIVERDE SRL

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

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



agriverdevinibiologici



agriverdevinibiologici