

# LE PERLE DELLA CAMPAGNA

## Pecorino IGT

### TIPOLOGIA

Terre di Chieti IGT.

### VITIGNI

Pecorino 100%.

### VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato, fermentazione del mosto limpido in acciaio.

### AFFINAMENTO

In botti grandi e successivamente per un breve periodo in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi complessi con sentori di pesca bianca, fiori di lavanda, miele, vaniglia e frutti tropicali. Di buona struttura, pieno, morbido e di lunga persistenza.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.

### TYOLOGY

Terre di Chieti IGT.

### GRAPE VARIETY

Pecorino 100%.

### VINIFICATION

Cold maceration of the crushed grapes, fermentation of the clearmust in steel.

### REFINING PROCESS

In big barrels and then for a short period in the bottle.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw-yellow with golden reflections. Complex perfumes with scents of white peach, lavender flower, honey, vanilla and tropical fruits. Of good structure, full, soft and of long persistence.

### ALCOHOL CONTENT

12,5% alc./vol.

