



Poggio Salaia

PECORINO



Denominazione: IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 100% Pecorino

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 120 q.li

Epoca della Vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione: macerazione a freddo; pressatura soffice delle bucce

Fermentazione: 20 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 13 - 16 °C

Affinamento: su fecce fini, in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialita di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: IGT Terre di Chieti

Varietal: 100% Pecorino

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 120 quintals

Harvest Period: second ten days of September

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 20 days in stainless steel tanks at 13 - 16 °C

Ageing: on fine lees, in steel vats for 2 months and in bottle for 2 months

Cellarability: 2 years

Bottles: 750 ml

