

CANTINE MUCCI S.r.l.

C.da Vallone di Nanni, 65
66020 Torino di Sangro Chieti Abruzzo ITALY
Tel +39 (0)87 3913366 Fax+39 (0)87 3912797
www.cantinemucci.com info@cantinemucci.com



CANTINE MUCCI

Valentino

Uve	100% Pecorino
Zona di produzione	Torino di Sangro
Esposizione ed altitudine	Nord-ovest, 150 metri s.l.m.
Tipologia del terreno	Misto calcareo
Sistema di allevamento	Filari mt. 1,00 x 2,70 a tralcio rinnovato.
Densità dell'impianto	3400 ceppi x ettaro
Epoca di raccolta	Dal 25 al 30 settembre
Fermentazione	Inoculo con lieviti selezionati, temperatura di fermentazione 15°C; durata di fermentazione 10 gg. A fine fermentazione travaso e solfitazione.
Affinamento	In serbatoio di acciaio inox con protezione di gas inerte, chiarifica ed imbottigliamento.
Dati analitici	Contenuto zuccherino : 19 Babo; Alcool 12,5%; Acidità totale 6,10; pH 3,35; Zuccheri 3 gr/lit.
Caratteristiche organolettiche	Colore paglierino tenue, profumo caratteristico floreale con sentori di frutta tropicale.
Abbinamento gastronomico	Freschezza ed armonicità lo rendono ideale nell'abbinamento con piatti della cucina mediterranea, ottimo fuori pasto, servizio 8-10 C°.

Pecorino Terre di Chieti IGP



ITALIA
ABRUZZO