

# Santo Stefano

## Pecorino Terre di Chieti IGT



CANTINE MUCCI

<b>Uve</b>	85% Falanghina, 15% Trebbiano
<b>Zona di Produzione</b>	Torino di Sangro
<b>Esposizione e Altitudine</b>	Sud-est; 150 metri s.l.m.
<b>Tipologia di Terreno</b>	Argilloso pesante
<b>Sistema di Allevamento</b>	Pergola abruzzese 2,20m x 2,20m, tralcio rinnovato
<b>Densità dell'Impianto</b>	1600 ceppi per ettaro
<b>Epoca di Raccolta</b>	<i>Falanghina</i> : dal 5 al 10 settembre <i>Trebbiano</i> : dal 20 al 25 settembre (dato variabile)
<b>Fermentazione</b>	Illimpidimento del mosto e inoculo con lieviti selezionati; temperatura di fermentazione 16,5°C; la durata di fermentazione è di 15 giorni di cui 2 giorni a 18°C; a fine fermentazione travaso, solfitazione e riposo sulle fecce fini
<b>Affinamento</b>	In serbatoio di acciaio inox con protezione di gas inerte, chiarifica e imbottigliamento
<b>Dati Analitici</b>	Contenuto zuccherino 19 g/l; alcool 13%; acidità totale 6,2; pH 3,40; zuccheri 4 g/l
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Colore giallo paglierino; odore fruttato maturo e intenso; di buona struttura, armonico, sapido e ottima persistenza aromatica
<b>Abbinamento Gastronomico</b>	Si abbina ad antipasti di pesce, spaghetti alle vongole, grigliata di verdure e formaggi. Servire a una temperatura di 8-10°C

