

Santo Stefano

Pecorino Terre di Chieti IGT



CANTINE MUCCI

Uve	100% Pecorino
Zona di Produzione	Torino di Sangro
Esposizione e Altitudine	Nord-ovest; 200 metri s.l.m.
Tipologia di Terreno	Misto calcareo
Sistema di Allevamento	Filari 1,00m x 2,70m, tralcio rinnovato
Densità dell'Impianto	3400 ceppi per ettaro
Epoca di Raccolta	Dal 15 al 25 settembre
Fermentazione	Illimpidimento del mosto e inoculo con lieviti selezionati; temperatura di 17°C in acciaio per il 90% del mosto; il restante 10% viene fermentato in barriques nuove di rovere francese di media tostatura. La durata della fermentazione è di 15 giorni
Affinamento	La parte fermentata in acciaio affina sulle fecce fini per 2 mesi; quella in barriques viene sottoposta a bâtonnage per 2 mesi
Dati Analitici	Contenuto zuccherino 21 Babo; alcool 13,5%; acidità totale 6; pH 3,40; zuccheri 3 gr/l0
Caratteristiche Organolettiche	Colore giallo paglierino con riflessi dorati; profumo che va dallo speziato al tropicale; un gusto morbido ma fresco, raffinato e persistente
Abbinamento Gastronomico	Si abbina magistralmente ai piatti tipici della cucina mediterranea, dal pesce alle carni bianche. Servire a una temperatura di 8-12°C

