

PREMIUM

ARELINE PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

Branco



PAÍS
IT

REGIÃO
Abruzzo

PRODUTOR
Cantina Ripa Teatina

TEOR ALCOÓLICO
13,2%

AÇÚCAR
3,9 g/l

ACIDEZ
6,07 g/l

PH
3,33

DEGUSTAÇÃO

A uva pecorino, típica das regiões costeiras da Itália, como Abruzzo, gera vinhos minerais e com boa acidez, como este. Com notas cítricas e agradável frescor, é um vinho muito gastronômico.

TERROIR

Colinas de Ripa Teatina, a 130-300 metros de altitude.

SAFRA 2018

UVAS

100% Pecorino

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Maceração a frio, prensagem suave e fermentação com temperatura controlada. O mosto é obtido após decantação estática. A maturação ocorre em tanques de inox (90%) e em barricas de um ano de uso (10%).

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Beber.

— Sem madeira.

HARMONIZAÇÃO

Excelente com peixes, frutos do mar, além de massas e pratos delicados.