

# TURCHINO

Terre d'Abruzzo IGP Pecorino



## TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

## DENOMINAZIONE

Terre d'Abruzzo IGP Pecorino

## VITIGNO

Pecorino

## ZONA DI PRODUZIONE

Regione Abruzzo, Italia

## ALTITUDINE DEI VIGNETI

200-400 m s.l.m.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tendone

## VENDEMMIA

Fine agosto inizio settembre.  
Uve raccolte in vendemmia anticipata

## VINIFICAZIONE

- Metodo Ulisse.
- Diraspatura e pigiatura soffice.
- Criomacerazione e fermentazione alcolica in acciaio inox per 20-25 giorni a bassa temperatura.

## AFFINAMENTO

Affinamento in acciaio.

## TITOLO ALCOLOMETRICO

9,5% vol.

## COLORE

Giallo paglierino con riflesso verdolino

## PROFILO OLFATTIVO

I profumi sono delicati e piacevoli, con leggere note di frutta bianca come la pesca, agrumi e frutta esotica.

## PROFILO GUSTATIVO

Al palato risulta fresco e leggero, con una piacevole acidità e una delicata mineralità. Il finale è fruttato e gradevole.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

## ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti, carpacci, crudi e piatti a base di pesce, insalate di stagione, verdure grigliate e carni bianche.  
Ottimo come aperitivo.

