



## ANGIZIA

Pecorino Terre di Chieti IGP  
Biologico – Vegano  
2023



*Zona di produzione:* Orsogna

*Uve:* Pecorino

*Denominazione:* IGP

*Certificazioni:* Biologico e Vegano

*Esposizione:* Sud Est

*Altitudine:* Tra 330 e 400 mt slm

*Sistema di allevamento:* Tendone abruzzese e filare

*Vendemmia:* Manuale, nelle ore più fresche della giornata, verso la prima e seconda decade di settembre

*Vinificazione:* Appena giunte in cantina le uve vengono sottoposte a pigia diraspatura e pressatura soffice. Dopo la sgrondatura il mosto viene trasferito in vasche di cemento termo controllate dove avviene la fermentazione, che dura dai 30 ai 40 giorni circa

*Affinamento:* A fermentazione conclusa il vino affina per circa 2 mesi in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, dove sosta fino all'imbottigliamento

*Note organolettiche:* Brillanti nuances dorate con leggeri riflessi verdolini caratterizzano il colore di questo pecorino, che rapisce al naso, con i suoi dolci profumi che rimandano ai fiori d'arancio, alla ginestra, al glicine, alla pesca bianca e delicate note agrumate. Fresco e fragrante, con finale sapido e piacevolmente ammandorlato.

*Abbinamenti gastronomici:* Si abbina perfettamente a primi piatti leggeri, crudi e crostacei, ai piatti di mare non troppo strutturati e formaggi freschi. Tra i piatti tipici abruzzesi spiccano le "Scrippelle 'mbusse" e "sagne e ceci all'abruzzese"

*Gradazione alcolica:* 13,5%

*Temperatura di servizio:* 6°/8°C

*Conservazione:* 2 anni dalla messa in commercio

*Allergeni:* contiene solfiti