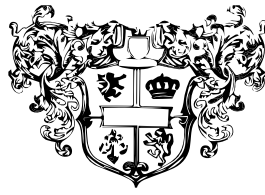


# BOSALONI



## PECORINO TERRE DI CHIETI I.G.T.

TIPOLOGIA	Vino bianco
UVA	Pecorino
DENOMINAZIONE	Terre di Chieti IGT
AREA DI PRODUZIONE	Abruzzo, Italia
BOTTIGLIA	750 ml
TEMPERATURA SERV.	8 - 10° C
GRADAZIONE ALCOLICA	13% Vol.
COLORE	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
AROMA	Bouquet fresco con note balsamiche e sentori di frutta tropicale, come l'ananas.
GUSTO	Sapore fresco e fruttato; al palato è fragrante e persistente con note minerali.
VINIFICAZIONE	Dopo la diraspatura, le uve vengono pressate in modo soffice e la maggior parte del mosto ottenuto viene mantenuto a bassa temperatura per 12 ore. Successivamente, avvengono la decantazione e la fermentazione a temperatura controllata, per esaltare le caratteristiche aromatiche.
ABBINAMENTO	Si abbina bene ai frutti di mare, ai crostacei e a pesce crudo; anche alle carni bianche.



# BOSALONI



## PECORINO TERRE DI CHIETI I.G.T.

WINE TYPE	White wine
GRAPES	Pecorino
APPELLATION	Terre di Chieti IGT
PRODUCTION AREA	Abruzzo, Italy
BOTTLE SIZE	750 ml
SERVING TEMP.	8- 10° C
ALCOHOL CONTENT	13% Vol.

COLOUR Straw yellow colour with greenish reflections.

FRAGRANCE Fresh bouquet with balsamic notes and hints of tropical fruit, such as ananas.

TASTE Fresh and fruity flavor; on the palate it is fragrant and persistent with mineral notes.

VINIFICATION After destemming, the grapes are softly pressed and the most obtained is kept at a low temperature for 12 hours. Then, decanting and fermentation take place at a controlled temperature, in order to enhance the aromatic characteristics.

PAIRING It matches well with seafood, shellfish and row fish; also with white meats.