



**BELTONDO PECORINO TERRE DI CHIETI IGT
13% ALC.**

Ottenuto dal vitigno autoctono a bacca bianca Pecorino, proveniente dalla zona collinare a ridosso dell'Adriatico, in Abruzzo, nella provincia di Chieti.

Le vigne sono impiantate interamente a Pergola Abruzzese a circa 200 mt sul livello del mare su terreni perlopiù arenaceo - ciottolosi con decise pendenze a favore del drenaggio delle acque piovane e , grazie alla vicinanza del mare ad est e della Maiella ad ovest con nette escursioni termiche tra il giorno e la notte a favorire la formazione di aromi e profumi sottili.

Vendemmia agli inizi di settembre con repentina raccolta nelle prime ore del giorno e soffice spremitura dopo una selezione manuale dei grappoli sani e maturi.

Breve macerazione a freddo prima della fermentazione con lieviti indigeni in tini di acciaio termo-condizionati.

Imbottigliamento e affinamento in cantina, immissione al consumo.



Alla vista si presenta cristallino, completamente trasparente, giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini in gioventù, buona la consistenza.

Al naso, ottimo ed intenso l'attacco con decise note di fiori di zagara e frutta fresca ed esotica quali il pompelmo, la pesca, il melone bianco, seguiti da effluvi di erbe aromatiche, salvia, menta e basilico.

In bocca è di buona struttura, equilibrato con netta freschezza e piacevole morbidezza.

Chiude con vena minerale a restituire le sensazioni olfattive invitandone la beva.

Ottimo con gli abbinamenti territoriali nonché con linguine con pesto di ricciola nostrana, carpacci di pesce crudo aromatizzati o pastasciutte e risotti prevalentemente di mare.