



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Pecorino IGP Terre di Chieti

Il Pecorino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro con tenui riflessi verdolini. Al naso presenta aromi agrumati e di frutta tropicale, pesca bianco e mango che si fondono con delicati sentori di erbe aromatiche e fiori bianchi di gelsomino. Il gusto è pieno, caratterizzato da un gradevole equilibrio tra sapidità e freschezza verso una persistenza che ricorda il balsamico. Ottimo con antipasti e primi di pesce e con formaggi a pasta filata.

Pecorino shows a very pale straw yellow color with light greenish reflections. The nose has aromas of citrus fruits and tropical fruits, white peach and mango which blend with delicate hints of aromatic herbs and white flowers of jasmine. The taste is full, characterized by a pleasing balance between sapidity and crispness towards a persistence reminiscent of balsamic. Excellent with fish appetizers and first courses and with cheeses.

CODICE ARTICOLO
Article code

S0091

DENOMINAZIONE
Appellation

PECORINO IGP
TERRE DI CHIETI

VITIGNO
Grape

CHARDONNAY

ALCOL
Alcohol

13% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

BIANCO
White

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

DONATO
GIULIANI

INGREDIENTI

mosto concentrato rettificato, solfiti, mannoproteine di lievito e/o poliaspartato e/o gomma arabica, uva, acido tartarico e/o malico

Imbottigliato in atmosfera protettiva


DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

Energia	306 kJ 73 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,4 g 0,4 g
Proteine	0 g
Sale	0 g


 750 ml

 6 bt/ct

 80x120 eur-epal

 360 g

 7,2 kg

 105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	C/PVC 90	FOR51	SEGUI LE
VETRO	VETRO	PLASTICA	SUGHERO	INDICAZIONI
RACCOLTA DIFFERENZIATA			ORGANICO	DEL TUO COMUNE