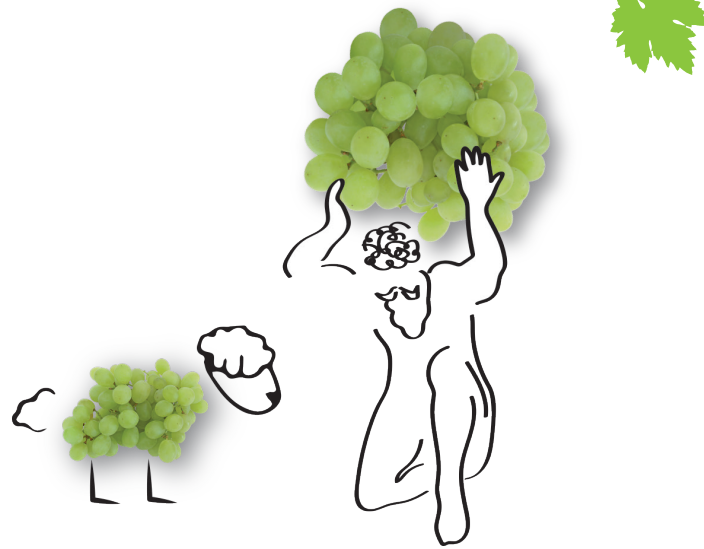


Chicchi Narranti



Vino Biodiversity Friend e Biologico





Vino Biodiversity Friend e Biologico

Chicchi NARRANTI



PECORINO Terre di Chieti

Indicazione Geografica Protetta

TERRITORIO:

Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi;

VITIGNO:

Pecorino 100%;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola Abruzzese, terreno a medio impasto a 350m s.l.d.m.;

VENDEMMIA:

Manuale, ultima decade di settembre;

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO:

La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti. L'affinamento avviene in vasche di cemento e bottiglia;

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Profumo deciso e profondo con sentori di arancia, sambuco e note legnose;

ABBINAMENTI:

Primi piatti elaborati, carni bianche, piatti a base di pesce e crostacei;

TENORE ALCOOLICO: 12,5% vol.;

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12 °C..



Vino Biologico

Chicchi NARRANTI



ZIBIBBO Terre Siciliane

Indicazione Geografica Protetta

TERRITORIO:

Sicilia - Trapani e comuni limitrofi;

VITIGNO:

Zibibbo 100%;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola Abruzzese, terreno a medio impasto a 350m s.l.d.m.;

VENDEMMIA:

Manuale, prima decade di settembre;

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO:

La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti. L'affinamento avviene in vasche di cemento e bottiglia;

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore giallo, vibrante di riflessi color oro o ambrato. Offre al naso un profumo immediatamente riconoscibile, in cui si mescolano note fruttate, con predominanza di albicocca, e sentori di mandorla e fiori d'arancio. Al palato risulta corposo e dolce;

ABBINAMENTI:

Indicato per il momento dell'aperitivo, accompagna egregiamente anche antipasti di verdure e piatti a base di crostacei e frutti di mare;

TENORE ALCOOLICO: 12,5% vol.;

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12 °C..

