



## Ginesia 2017

*Cantina:* Menicucci

*Denominazione:* Pecorino Terre di Chieti IGT

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Pecorino

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Pecorino Terre di Chieti IGT

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Selezionati

*Affinamento:* 6 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Formaggi Freschi, Funghi, Pesce

*Invecchiamento:* fino al 2021

*Temperatura di servizio:* 8-10 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Gli impianti a filare del Pecorino, vitigno coltivato in Marche e Abruzzo, si trovano nei comuni di Orsogna, Filetto e Guardiagrele. L'epoca di vendemmia delle uve destinate al Ginesia Pecorino corrisponde al periodo di metà Settembre e la vinificazione avviene rigorosamente in bianco. I grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice, il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di circa 14°C. Affinamento in acciaio e poi in bottiglia. Come per tutta la linea Ginesia l'imbottigliamento viene effettuato con l'innovativo, unico e moderno confezionamento Helix.

## Note di degustazione

Di colore giallo paglierino, il Ginesia Pecorino di Menicucci è cristallino e vivace, al naso sentori di fiori bianchi, frutta a polpa bianca, sentori eterei. In bocca fresco, di corpo, e con un finale ammandorlato. Ginesia Pecorino si presta ad abbinamenti con la cucina di mare, funghi, formaggi freschi o di media stagionatura.