



## MANTOCÀ

*Pecorino - Terre di Chieti I.G.T.*

**Tipologia:** Pecorino - Terre di Chieti I.G.T.

**Uve:** Pecorino 100%

**Altimetria:** 200 metri s.l.m.

**Ubicazione dei vigneti:** Comune di Lanciano

**Tipologia di terreno:** Medio impasto - limoso

**Giacitura ed esposizione:** Collinare, esposizione Sud, Sud - Ovest

**Età delle viti:** 8 anni

**Densità di impianto:** 3.000 ceppi/ettaro

**Resa per ettaro:** 100 q

**Forma di allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale, intorno alla prima settimana di Settembre

**Vinificazione:** Le uve vengono pigiate sofficemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica che forma una sottile barriera di protezione dall'aria. Il mosto rimane circa 4 ore a contatto con le bucce, prima della pressatura soffice, che ci permette di estrarre il succo ma non i tannini più colorati.

**Temperatura di fermentazione:** 16 C°. No fermentazione malolattica

**Affinamento:** Con le fecce per 2 mesi, in serbatoio di acciaio

**Gradazione alcolica:** 12,50%

**Caratteristiche organolettiche:** Giallo paglierino intenso, con lievi sfumature verdoline; profumo di frutta matura, accompagnato da note speziate e sfumature di erbe aromatiche; al gusto si presenta intenso, persistente, sapido; nel retrogusto si evidenziano delicate sfumature speziate

**Abbinamenti:** Ideale il connubio con primi piatti di pesce, pescato di grossa taglia e formaggi di media stagionatura

**Temperatura di servizio:** 12°C

