



KRIYA Pecorino IGP

VIGNAMADRE

• Biologico dal 1991 •

VINO BIOVEGAN- ORGANIC VEGAN WINE
senza albumina nè caseina- without albumin or casein



TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNO: Pecorino 100%

DENOMINAZIONE: Terre di Chieti IGP

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

ALTITUDINE: 280 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese e cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 80 q

PERIODO DI RACCOLTA: Fine Settembre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Solo acciaio

AFFINAMENTO: In bottiglia a temperatura controllata

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 2,9 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,6 g/l

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: Pesca nettarina, pera matura e leggero agrumato in combinazione con note minerali di torba e pietra focaia con raffinate nuances di erbe aromatiche

SAPORE: Totale il riscontro olfattivo con buona sapidità in equilibrio con la dolcezza estrattiva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Piatti della cucina marinara, aperitivi delicati e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C



TYPE: White wine

GRAPE VARIETY: Pecorino 100%

APPELLATION: Terre di Chieti

EXPOSURE: South, Southeast

ALTITUDE: 250 m a.s.l.

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon

YIELD PER HECTARE: 80 q

HARVEST: End of September

VINIFICATION SYSTEM: Stainless steel tanks

AGEING: In bottle at controlled temperature

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

RESIDUAL SUGAR: 2,9 g/l

TOTAL ACIDITY: 6,6 g/l

COLOUR: Straw-yellow with green reflections

NOSE: Nectarine, ripe pear and lightly citrus scents in combination with mineral notes of peat and flint, refined nuances of aromatic herbs

PALATE: Total olfactory correspondence, savoury, in balance with the extractive sweetness

WINE PAIRING: Seafood starters, delicate aperitifs and cheese

SERVING TEMPERATURE: 10°C

