



# COLLEFRISIO

## VIGNAQUADRA PECORINO IGT Terre di Chieti

Hrozno: Pecorino IGT 100%

Úroda: Tretia dekáda septembra

Priemerný výnos na hektár: 50 hl

Vinifikácia: Macerácia prebieha pri nízkej teplote, nasleduje tepelne kontrolované alkoholové kvasenie v tankoch z nehrdzavejúcej ocele.

Degustácia: Slamovo žltá farba so zlatými odleskami a silnou vôňou zeleného čaju a broskyne. Vyvážená a trvalá chuť.

---

Uve: Pecorino IGT 100%

Vendemmia: Terza decade di Settembre

Resa media per ettaro: 50 hl

Vinificazione: Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.

Degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, all'olfatto presenta intense note di tè verde e pesca matura. Grande struttura e lunga persistenza in bocca.

---

Grapes: Pecorino IGT 100%

Grape Harvest: Last ten days of September

Average production per hectare: 50 hl

Vinification: Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and thermally controlled alcoholic fermentation in steel containers.

Tasting: Straw-like yellow colour with gold reflections and strong green tea and peach scent. A well-balanced and lasting taste.

