# Concetto Pecorino IGT Terre Di Chieti

CONCETTO Pecorino IGT Terre di Chieti è un'importante espressione del Pecorino, specchio autentico della forte tradizione abruzzese, antico vitigno, precoce e dalle basse rese, che trova il suo habitat ideale nelle fresche ed elevate colline dell'Azienda Tilli. Una produzione limitata per un bianco longevo e dalla grande personalità, frutto di accurata selezione clonale.

- **ALTITUDINE DEL VIGNETO :** 380mt slm
- **ESPOSIZIONE :** Nord-Est
- **TERRENO :** Argilloso, ricco di calcare
- **UVE :** 100% Pecorino
- **NUMERO CEPPI PER ETTARO :** 4000
- **RESA :** 90 q/ha
- **VENDEMMIA :** 5-15 Settembre con raccolta manuale
- **VINIFICAZIONE :** Criomacerazione per 18/24h, con successiva pigiatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione in tini di acciaio da 50hl con l'ausilio di lieviti selezionati, a bassa temperatura (10 °C / 13 °C).
- **AFFINAMENTO :** 2 mesi in acciaio
- **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :** Vino giallo paglierino brillante che spicca con odori di sambuco, pompelmo e frutta matura a polpa gialla. La vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, una buona persistenza e una grande morbidezza.
- **MODO DI SERVIRLO :** Servire a temperatura di 8 - 10 °C.
- **GRADAZIONE ALCOLICA :** 13% Vol
- **PRIMA ANNATA :** 2011