



# 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

