

# SISTINA

## Pecorino Terre di Chieti IGT

Zona di produzione: Abruzzo, media collina in provincia di Chieti. Production Area: Abruzzo, medium hill in Chieti province.

---

**Vinificazione:** i grappoli vengono sottoposti a una soffice ammostatura a bassa temperatura. Il mosto così ottenuto, si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno. **Vinification:** The must is obtained by gentle mashing of the grape at low temperature. Then it is decanted and fermented at a controlled temperature, to enhance the qualities of this grape variety.

---

**Colore:** giallo paglierino.  
**Colour:** Pale yellow.

**Olfatto:** floreale, con sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas. **Bouquet:** A floral and balsamic bouquet. Scents of tropical fruits and pineapple.

**Gusto:** fresco, sapido, fragrante e persistente, con note minerali.  
**Taste:** fresh, zesty and fragrant, with mineral notes.

---

**Abbinamenti:** ideale con tutta la cucina marinara: crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche con antipasti primi e secondi piatti delicati e alle carni bianche. **Food pairing:** Ideal with seafood, shellfish and raw fish. Excellent with hors d'oeuvres, delicate courses, and white meats.



Temperatura di servizio: 8/10°C  
Service temperature: 46/50°F



Gradazione alcolica: 13% vol  
Alcohol content: 13% vol.

Affinamento: acciaio  
Refinement: stainless steel tanks



Uve: Pecorino (vitigno autoctono).  
Grapes: Pecorino (autochthonous vine).

