

GIANNICOLA DI CARLO

NOBU 1830 PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

Dal termine giapponese «prolungare», Nobu rappresenta il prolungamento della storia della Famiglia Di Carlo, che inizia nel 1830 con la prima esportazione di uve da parte di Camillo Di Carlo nelle terre del Regno di Savoia e del Gran Ducato di Toscana. La storia oggi prosegue con le nuove generazioni.

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNO: Pecorino 100%

DENOMINAZIONE: Terre di Chieti IGP

ANNATA: 2021

ZONA DI PRODUZIONE: Ortona (CH)

ESPOSIZIONE: Sud

ALTITUDINE: 380 m s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendenzialmente argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 80 q

VENDEMMIA: Manuale

PERIODO: fine agosto/inizio settembre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Fermentazione spontanea in cemento e anfora – affinamento su lieviti indigeni

GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 13% Vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 4,5 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l

COLORE: Giallo oro con riflessi verdolini

PROFUMO: Complesso e profondo con note di frutta matura e note balsamiche ed erbe officinali

SAPORE: sapido e minerale, strutturato ed equilibrato, agrumi canditi e mandorle

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Aperitivi e piatti della cucina marinara, carni bianche, zuppe, formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

