

Sgarzi Luigi



CANTINE DAL 1933



PECORINO IGT

TERRE DI CHIETI

T'aspetto®



Dry



12% vol



PECORINO



750 ml

Winemaking

Obtained from Pecorino grapes grown in Abruzzo. These grapes, cultivated on calcareous and clayey soils, are harvested early in the morning, followed by a soft pressing and a cold stabling to extract the typical varietal scents of the fruit. This is followed by a fermentation at controlled temperature in closed steel tanks at 18°C.

Ottenuto da uve Pecorino coltivate in Abruzzo. Il frutto, coltivato su terreni calcarei e argillosi, viene raccolto durante le prime ore del giorno, seguono pressatura soffice e stabilizzazione a freddo per estrarre i tipici sentori varietali del frutto. Segue una fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox a 18°C.

Colour and Aroma

The colour is pale yellow. At the nose it has intense salty notes, passion fruit and aromatic herbs.

Il colore è giallo tenue. Al naso si sentono intense note salmastre, frutto della passione ed erbe aromatiche.

Palate and Food pairing

On the palate, it is an explosion of yellow fruits, savory, mineral with a large body and persistence. This wine is perfect to pair pasta, risotto, and seafood. The ideal serving temperature is 16-18°C.

Al palato è un'esplosione di frutta a polpa gialla, sapido, minerale con un buon corpo e persistenza. Questo vino è perfetto per accompagnare pasta, risotti, e tutti i piatti di mare. La temperatura di servizio ideale è 16-18°C.



DRINK
RESPONSIBLY

NO ALCOHOL
UNDER 18



Packaging information

Capacity	750 ml
Packaging	Bordolese white bottle
Weight of bottle	360 gr
Closure	Stelvin blue cap
Carton	12 bottles
Weight of full carton	13,9 kg
Pallet dimensions	100x120 cm
Weight of full pallet	1070 kg
Pallet composition	75 cartons (15 cartons for 5 layers)



DRINK
RESPONSIBLY

NO ALCOHOL
UNDER 18