



### **Cantina Miglianico**

Soc. Coop. Agricola a.r.l.  
Via San Giacomo, 40  
66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA  
tel. +39 0871 95831  
[www.cantinamiglianico.it](http://www.cantinamiglianico.it)

## **PIETRA MAJELLA**

Pecorino IGP Terre di Chieti  
Indicazione Geografica Protetta

*Zona di produzione:* dai vigneti delle colline di Miglianico esposti a sud-ovest  
*Varietà delle uve:* Pecorino 100%  
*Resa:* ogni 100 kg d'uva si ottengono 65 litri di mosto fiore  
*Longevità:* 12 mesi  
*Vinificazione:* le uve rigorosamente selezionate danno mosti che vengono illimpiditi e viene condotta la fermentazione alcolica a temperatura controllata  
*Caratteristiche:* colore giallo paglierino con profumo fresco e fruttato  
*Servizio:* servire ben fresco a 10°-12°  
*Accostamenti:* ottimo con piatti a base di pesce e crostacei  
*Particolarità:* il profumo fresco e fruttato, il gusto pieno e armonico lo rendono ideale compagno per una moderna ristorazione

**acidità totale 5.50-6.00 g/l**  
**estratto secco 25 g/l**  
**SO2 < 110 mg/l**

