



Dop PECORINO ABRUZZO

VITIGNO: Pecorino 100%

VENDEMMIA: ultimi giorni di agosto. Raccolta manuale dei grappoli. Le uve accuratamente selezionate giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE: cristallino, di colore giallo paglierino; consistente. L'olfatto intenso e complesso; fruttato con sentori di frutto a polpa bianca, mineralità. Leggermente vegetale e fragrante; fresco, persistente ed equilibrato.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: vino adatto ad accompagnare primi piatti a base di pesce o verdure. Formaggi, carni bianche e pesce.