



Bag in Box da 3lt



Igp

PECORINO ABRUZZO

VITIGNO: Pecorino 100%

VENDEMMIA: prime due settimane di settembre. Raccolta manuale dei grappoli.

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

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino, si presenta con aromi di fiori delicati e frutta esotica, gusto fine ed elegante.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: vino adatto ad accompagnare primi piatti a base di pesce o verdure.

SOLIDA TECNICA

www.cantinatorzini.it