

Pecorino Terre d'Abruzzo - IGT



Regione. Abruzzo.



Uve. Pecorino coltivato nella provincia di Chieti.



Vinificazione. Pressatura soffice dei grappoli delicatamente pigiati, decantazione statica e fermentazione a freddo intorno ai 16°C. Affinamento sui lieviti per circa 4-5 mesi in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.



Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo raffinato, intenso, con sentori di frutta fresca, fiori e agrumi. Gusto persistente, sapido, contraddistinto da una giovane freschezza e acidità. Finale lungo ed elegante.



Analisi. Alcol 13,5% Vol; Acidità totale 5,90 g/l; Residuo zuccherino 5 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, carni bianche, pesce e formaggi a pasta molle. Servire fresco a 8 - 10°C:



Bottiglia. "Sophia" 750 ml (in cartone da 6 bt).

