



PECORINO SUPERIORE ABRUZZO DOP PIETRAMORE

DENOMINAZIONE: ABRUZZO DOP PECORINO SUPERIORE

PROVENIENZA: PROV. CHIETI

COLORE: GIALLO PAGLIERINI CON RIFLESSI DORATI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VITIGNI PRINCIPALI: PECORINO 100%

VINIFICAZIONE: RACCOLTA TARDIVA ACCURATA A MANO DELLE UVE MATURE CON GRANDE CONCENTRAZIONE, PIGIATURA A CONTATTO CON LE BUCCE PER 8/10 RE

PROFUMO: FRUTTA MATURA GIALLA, PESCA GIALLA, MELONE BIANCO

SAPORE: SAPIDO LUNGA PERSISTENZA E RETROGUSTO DI MANDORLA AMARO CON CHIUSURA ELEGANTE E RAFFINATA

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: OTTIMO CON PIATTI IMPORTANTI DI PESCE E ANCHE FORMAGGI MEDIAMENTE STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/17 GRADI

ALLERGENI: SOLFITI