



PECORINO IGP “IL PECORINO” CANTINE BOVE

DENOMINAZIONE: PECORINO IGP – TERRE DI CHIETI

PROVENIENZA: ABRUZZO - ITALIA

COLORE: BIANCO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,00%

VITIGNI PRINCIPALI: 100% PECORINO

VINIFICAZIONE: Selezione accurata delle uve, macerazione a freddo seguita da una pressatura soffice delle uve. Il mosto rimane a temperature basse per mantenere la freschezza e la varietà aromatica del vitigno.

PROFUMO: Aromi freschi e abbastanza vibranti con accenni di agrumi e fiori.

SAPORE: Fresco, denso e secco al palato. Le sensazioni fruttate stanno in perfetto equilibrio con l'acidità e la struttura. Il finale sottile e persistente è ricco e fresco.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Con antipasti, pesce, primi piatti, carne bianca, formaggio freschi e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12°C

ALLERGENI: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

NOTA: fermentazione in acciaio inox, maturazione in acciaio inox