



# VITENERA PECORINO IGT

**DENOMINAZIONE: PECORINO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPO**

**PROVENIENZA: REGIONE ABRUZZO**

**COLORE: GIALLO PAGLIERINO**

**GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50%**

**VITIGNI PRINCIPALI: 100% PECORINO**

**VINIFICAZIONE:** Le uve sono vinificate "in bianco", ovvero, dopo una pressatura soffice vengono convogliate in cisterne d'acciaio dove fermentano senza contatto con le bucce alla temperatura controllata di 18°C.

**PROFUMO:** FRUTTA A POLPA GIALLA

**SAPORE:** MORBIDO ED EQUILIBRATO

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** CARNE BIANCA E PIETANZE PESCE

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10° C.

**ALLERGENI:** SOLFITI