



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