



:

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT DUE MONTI DI BACCO

DENOMINAZIONE: IGT

PROVENIENZA:

COLORE: BRILLANTE, GIALLO PAGLIERINO
SCARICO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % VOL.

VITIGNI PRINCIPALI: PECORINO AUTOCTONO IN
PUREZZA

VINIFICAZIONE: IN ACCIAIO CON CONTROLLO
DELLA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CON
LIEVITI SELEZIONATI.

PROFUMO: FLOREALE, IN BEN EVIDENZA
SENTORI DI FIORI BIANCHI ED AGRUMATI.

SAPORE: SAPIDO, FRESCO, EQUILIBRATO, DI
OTTIMO CORPO.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ANTIPASTI DI
PESCE, PRIMI PASTI BIANCHI, CARNI BIANCHE,
PESCI E CROSTACEI IN GENERE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-11 °C