

Solovetro

Terre d'Abruzzo IGT Pecorino

CITRA

Zona di produzione: ITALIA, Abruzzo.
Production Area: ITALY, Abruzzo.



Vinificazione: i grappoli vengono sottoposti a una soffice ammostatura a bassa temperatura. Il mosto così ottenuto, si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.



Vinification: the grapes are softly pressed at a low temperature. The must is then decanted and fermented at a controlled temperature, to enhance the qualities of this grape variety.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Colour: straw-yellow with greenish nuances.



Olfatto: floreale, con sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas.
Bouquet: floral and balsamic with hints of sage. Scents of tropical fruits and pineapple.

Gusto: fresco, sapido e persistente, con note minerali.
Taste: fresh and tasty, with mineral notes.



Abbinamenti: ideale con tutta la cucina marinara, crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche con antipasti primi e secondi piatti delicati e alle carni bianche.

Food pairing: ideal with seafood, shellfish and raw fish. Excellent with hors d'oeuvres, delicate courses, and white meats.



Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F

Gradazione alcolica: 12% vol
Alcohol content: 12% Vol.

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Uve: Pecorino (vitigno autoctono)
Grapes: Pecorino (autochthonous vine)