

# PECORINO

## Terre d'Abruzzo IGT Pecorino



Zona di produzione: Italia, Regione Abruzzo. Production Area: Italy, Abruzzo region.



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



**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli. Colour: Straw-yellow with greenish tinges.

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

**Gusto:** fresco, sapido, fragrante e persistente, con note minerali. Taste: fresh, zesty and fragrant, 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 row fish. Excellent with hors d'oeuvres, delicate courses, and white meats.



**Temperatura di servizio:** 10/12°C  
Service temperature: 50/53°F

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol  
Alcohol content: 12,5% Vol.

**Formato:** 3 l  
Size: 3 l.



Affinamento: acciaio  
Refinement: stainless steel tanks



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

