

ORTENSE

Bag in Box d'Autore

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: 2,25 l
Size: 2,25 l.

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks



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

