

*Vini che raccontano storie*

# MARCHE PECORINO

Bottiglia 0,75



**Zona di produzione:**

Comune di Montefiore Dell'Aso e comuni limitrofi.

**Vitigni:** Pecorino.

**Produzione media ettaro:** 4/5 t di uva.

**Caratteristiche organolettiche:**

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha un profumo intenso, persistente, con sentori di frutta a pasta gialla e fiori di agrumi. Fruttato, sapido, leggermente acidulo e di lunga persistenza.

**Vinificazione:**

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata, Permanenza sulle fecce fini per 5 mesi.

**Abbinamenti:**

Abbinamento ideale con arrostiti di pesce e formaggi a pasta molle.

**Temperatura di servizio:**

Si consiglia di servirlo a 12/14°.

**Gradazione alcolica:** 13,50% Vol.



## Contatti

**La Cantina:**

C.DA SAN GIOVANNI, 48  
63062 MONTEFIORE DELL'ASO  
(AP) ITALY

**Telefono:**

(+39) 0734 338109

**E-Mail:**

info@tenutemalavolta.it



[www.tenutemalavolta.it](http://www.tenutemalavolta.it)