

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