

# PECCORINO D'ABRUZZO



## Μάρκα

Trebbiano D'Abruzzo D.O.P.  
**BIOLOGICO**

LT	Alcool
0,75	12,50%

**VITIGNO:** Pecorino D'Abruzzo IGP

**Lt:** 0.75

**ALCOOL:** 12,5%

**TERRENO:** Medio impasto, calcareo

**ZONA DI PRODUZIONE:** Casalbordino (CH)

**VARIETA' E VITIGNI:** Pecorino D'Abruzzo 100%

**FORME DI ALLEVAMENTO:** Pergola abruzzese

**PRODUZIONE PER HA :** 120 qli

**VENDEMMIA:** Le uve vengono raccolte a mano tra fine settembre e inizio ottobre

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione con temperatura controllata

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:** Acciaio 3 mesi, 1 mese in bottiglia

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**PROFUMO:** Profumi di sambuco, frutta matura e delicate note di pera.

**SAPORE:** Fresco armonico e minerale

**ABBINAMENTI:** Ideale con carpacci di pesce, fritti, salumi, primi piatti cremosi e formaggi semi-stagionati

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** Luogo fresco ed asciutto ad una temperatura di 12-14° C

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 9-11° C

