



## Linea Classica

### PECORINO

Indicazione Geografica Protetta

|                           |                                                                   |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Tipologia:                | Bianco                                                            |
| Classificazione:          | I.G.P.                                                            |
| Regione:                  | Abruzzo                                                           |
| Vitigno:                  | Pecorino 100%                                                     |
| Sistema di Allevamento:   | Cordone speronato                                                 |
| Tipo di terreno:          | Ghiaioso-calcareo                                                 |
| Resa media per ettaro:    | 100 Q/He                                                          |
| Vendemmia:                | Fine Agosto                                                       |
| Sistema di vinificazione: | In acciaio con fermentazione a bassa temperatura                  |
| Gradazione alcolica:      | 13.00% Vol.                                                       |
| Colore:                   | Giallo paglierino vivace                                          |
| Profumo:                  | Intenso con spiccate note di fiori bianchi e agrumi               |
| Gusto:                    | Piacevolmente fresco, sapido ed equilibrato                       |
| Temperatura di servizio:  | 8/10° C                                                           |
| Abbinamenti gastronomici: | Primi piatti in bianco, formaggi freschi e semi-stagionati, pesce |





ANNATA 2024

Info di smaltimento, nutrizionali e ingredienti / Disposal and nutritional info, Ingredients /  
Entsorgung und Ernährung Info, Zutaten / Info-Tri, Nutritionelles et Ingredients



(01)08017193001600