

Pecorino d'Abruzzo DOC



- **Tipologia:** Abruzzo Pecorino DOC
- **Gradazione alcolica:** 13.00%
- **Area di produzione:** Bolognano, Abruzzo
- **Resa per ettaro:** 80 quintali
- **Vine training system:** Tendone e Spalliera
- **Periodo della vendemmia:** 10-20 Settembre
- **Vinificazione:** pressatura – decantazione statica del mosto – fermentazione controllata a freddo con lieviti selezionati, affinamento in acciaio.
- **Maturazione e affinamento:** in acciaio con successivo affinamento in bottiglia



- **Caratteristiche organolettiche:** Colore: Il vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Olfatto: Profumo agrumato, aromatico, piacevolissimo in cui si evidenzia il pompelmo. Gusto: Al palato è armonico, morbido e persistente.
- **Longervità in bottiglia:** si consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia
- **Temperatura di servizio:** 10-12°C
- **Abbinamenti gastronomici:** Crudi di pesce, salumi, lasagna in bianco, risotti e carni bianche.

