



Dettagli distintivi

Il tappo del Pecorino si distingue per la copertura di gommalacca gialla, che si aggiunge alla personalizzazione a rilievo del vetro dell'imboccatura. Sono i dettagli a fare la differenza.

Distinctive details

The Pecorino cap is distinguished by a yellow shellac covering, which adds to the embossed customization of the mouth glass. It is the details that make the difference.

Uve

Pecorino 100%.

Grapes

Pecorino 100%.

Dimensioni bottiglie 0,75 L

Bottle size 0.75 L

Abruzzo DOC

Pecorino superiore

Area di produzione

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

Terreni

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino con note dorate. Profumi di frutta gialla si fondono con note floreali e balsamiche. Gusto sapido, di buona struttura e di lunga persistenza.

Abbinamenti gastronomici

Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, si accompagna bene anche con pietanze delicate a base di carne e con le verdure. Ottimo con gli antipasti e come aperitivo.

Gradazione alcolica

12,5% alc./vol.

Production area

In the heart of the province of Chieti, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Ground

Hilly, with medium altitude of 230 metres above sea level, prevalently clay and limestone.

Wine-making and ageing

Soft pressing and fermentation with controlled temperature in stainless steel tanks.

Sensory characteristics

Straw-yellow with golden notes. Aroma of yellow fruit blend together with floral and balsamic notes. Savoury taste, with good structure and lingering length.

Food and wine pairing

Excellent with the cuisine based on fish, it matches well also with delicate meat-based dishes and with vegetables. Very good with hors d'oeuvres and as aperitif.

Alcoholic gradation

12,5% alc./vol.