

TENUTETESTARDE



Pecorino Abruzzo

Denominazione di Origine Protetta

Biologico

Tipologia Vino bianco

Ubicazione dei vigneti Abruzzo

Uve Pecorino 100%

Epoca di vendemmia Fine agosto - Inizio settembre

Vinificazione Diraspamento delle uve, criomacerazione e pressatura morbida, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Gradazione alcolica 13,5% vol

Temperatura di servizio 10°C

Colore Giallo paglierino

Sapore Eccellenti sentori floreali, pesca e note agrumate. Gusto fresco, pieno, ben strutturato con retrogusto duraturo.

Abbinamento Pesce crudo crostacei, piatti di pesce in genere, cucina mediterranea.

