

SPUMANTI / SPARKLING WINES

PECORI'

Tipologia Vino Spumante Pecorino Brut

Alcol 12 % vol.

Zona di produzione: Colline Pescaresi
Esposizione Sud, Sud-est

Tipologia del terreno Medio impasto - Argilloso
Sistema di allevamento Filari

Resa per ettaro 80 q.li

Arte

Spumante aromatico e delicato, ottenuto dalla rifermentazione dei vini di una determinata zona Abruzzese esprime delle caratteristiche uniche, in autoclavi di piccola dimensione e a basse temperature.

Spuma

Abbondante ed evanescente, perlage a grana finissima e persistente.

Colore Giallo paglierino, luminoso, brillante.

Profumo

Finemente fruttato, bouquet delicato e caratteristico, di grande eleganza.

Sapore

Netto, di grande morbidezza, giustamente equilibrato. Corposità moderata.

Temperatura di Servizio 8°-10°C.

Consumo

E' Ottimo come aperitivo, particolarmente adatto per accompagnare ottimi dessert e torte a base di frutta. Ottimo abbinamento con la pasticceria da forno. Ideale per primi piatti a base di pesce.

Bicchiere Flute

Conservazione

In luogo fresco e asciutto, in frigorifero alcune ore prima di servirlo.



SPUMANTI / SPARKLING WINES

PECORI'

Wine Type Pecorino Brut Sparkling Wine

Alcohol 12% Vol

Production area Colline Pescaresi

Vinification

Aromatic and subtle, this sparkling wine is achieved by means of a refermentation process carried out in a particular area of Abruzzo in small autoclaves (pressurized tanks) at low temperature

Foam

Abundant and evanescent, extremely fine-grained persistent perlage

Colour

Pale yellow, brilliant

Perfume

Finely fruity, soft and typical bouquet. Very elegant

Flavour

It is clear, with great softness, balanced. Medium body

Recommended serving temperature

8-10 ° C

Consumption

It is an excellent wine for an aperitif or appetizer and is particularly suitable to accompany desserts such as cakes and biscuits as well as fruity tarts. It is ideal for a main course of fish.

Glass Flute

Storage

Store in a dry and cold place, cool off a few hours before serving.

