



Valle Pitti

Terre D'Abruzzo IGT Pecorino

ZONA DI PRODUZIONE:

Abruzzo

UVAGGIO:

100% Pecorino

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuto da uve Pecorino coltivate nella parte collinare della regione Abruzzo, nel cuore della provincia di Chieti, tra il massiccio della Maiella e il mare Adriatico.

Le uve raccolte manualmente vengono pressate dolcemente e fatte fermentare a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

PROPRIETÀ ORGANOETTICHE

Colore: Giallo paglierino con note dorate.

Profumo: Fresco con sentori di frutta fresca gialla, fini note balsamiche e floreali.

Gusto: Secco, con una buona struttura e lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare tutta la cucina di mare, in particolare crudi e frutti di mare.

Temperatura di Servizio: 10/12°C.

CODICE EAN

8051490272134

www.agricoleselvi.it