



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Pecorino

Denominazione: Pecorino DOC

Vitigni: Pecorino

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino intenso

Profumo: Note delicate di fiori bianchi come acacia e ginestra, con sentori di frutta come ananas, susina e mela cotogna

Sapore: In bocca si percepisce una buona morbidezza e una bella freschezza con un finale piacevolmente sapido e tipicamente ammandorlato

Grado alcolico: 13 - 13,50 %

Temperatura di servizio: 8°-10°C|48°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo e antipasti di pesce. Ottimo con frutti di mare e crostacei. Da provare con formaggi freschi e olive ascolane

Descrizione:

Questo Pecorino è un prodotto che nasce nella zona ristretta del Falerio, in un suolo argilloso. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Pecorino raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Ne deriva un vino dal gusto intenso ed elegante. Si presenta di colore giallo paglierino intenso. Al naso esprime note delicate di fiori bianchi come acacia e ginestra, con sentori di frutta come ananas, susina e mela cotogna. In bocca si percepisce una buona morbidezza e una bella freschezza con un finale piacevolmente sapido e tipicamente ammandorlato. Perfetto come aperitivo e antipasti di pesce. Ottimo con frutti di mare e crostacei. Da provare con formaggi freschi e olive ascolane. Servire ad una temperatura di 8 - 10 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

