

PECORINO 50 S DOP

Denominazione: Denominazione di Origine Protetta

Uve: Pecorino

Gradazione alcolica: 13°

Zona di produzione: Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione
termo controllata, altitudine 200-300 mt s.l.m.

Sistema di allevamento Guyot

Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro

Formati disponibili: lt. 0,75



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfattivo: sentori di frutta gialla e agrumi

Gustativo: fresco, minerale, di buona acidità con
finale elegantemente vellutato

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: antipasti, frittore e piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 8° - 10°