

ABRUZZO



## PECORINO I.G.T.

### ZONA DI PRODUZIONE

Colli Aprutini.

### VITIGNO

100% Pecorino d'Abruzzo IGT.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo-condizionati e la macerazione pellicolare viene svolta a bassa temperatura.

### COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

### PROFUMO

Fiori e frutta gialla matura.

### SAPORE

Struttura ben equilibrata grazie alla freschezza e sapidità che sostengono la lunga persistenza di questo piacevolissimo Pecorino.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C.

### TIPO DI AGRICOLTURA

Biologica

### CERTIFICAZIONE

Biologica



**IT BIO 009**  
**Agricoltura UE**