

Oltremare PECORINO

COLLINE TEATINE IGT

BIOLOGICO



Uve Pecorino

Area Colline Teatine - CH - Abruzzo

Vinificazione Raccolta manuale delle uve nelle prime ore del mattino, durante la seconda decade di settembre. Pressatura soffice dei grappoli interi alla quale segue la fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Il vino riposa quindi sulle fecce fini per 3 mesi prima dell'imbottigliamento. Un'ultima sosta di maturazione di 6 mesi precede la messa in commercio.

Caratteristiche Color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il Pecorino Oltremare regala un sorso fresco e snello, ben bilanciato dalla morbidezza tipica delle sole uve perfettamente sane e mature. Al naso si apre in aromi di pesca bianca, pera, ananas, mela fuji e fiori di acacia.

Abbinamenti consigliati Perfetto per un elegante aperitivo con selezione di formaggi a pasta morbida e semi-morbida accompagnati da verdure speziate. Ottimo con crudité di mare e tagliolini all'astice.

Temperatura di servizio 10/12°

Analisi Alcool 12,5% Vol

Awards

