

La Cuvée dell'Abate Abruzzo Pecorino DOC



Tipologia: Abruzzo Pecorino DOC

Gradazione alcolica: 13,0% vol

Vitigno: Pecorino

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, criomacerazione pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto del fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura in acciaio inox

Maturazione ed affinamento: assemblaggio in vasca di acciaio

Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta con un colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Profumo agrumato, aromatico, piacevolissimo in cui si evidenzia il pompelmo. Al palato è armonico, persistente e di ottima freschezza dovuta alla consistente ossatura acida del vitigno.

Longevità in bottiglia: di media gradazione alcolica è un vino da consumarsi entro l'annata successiva a quella di produzione per poterne gustare al meglio le caratteristiche organolettiche.

Temperatura di servizio: 10/12°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata