

Kasaura *Abruzzo Pecorino DOC*



Tipologia: Abruzzo Pecorino DOC

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Vitigno: Pecorino

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, criomacerazione pressatura sottovuoto per estrarre 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. Al palato è armonico, persistente e di ottima freschezza dovuta alla consistente ossatura acida del vitigno

Longevità in bottiglia: 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