



## 2017 Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP, Farnese Vini

L'incontournable Pecorino des Abruzzes

### Description:

Les raisins de Pecorino composant ce vin blanc complexe proviennent de la région de Terre di Chieti, dans les collines des Abruzzes. Ce cépage autochtone séduit par ses arômes très fruités, sa magnifique fraîcheur et sa minéralité subtile. Ce blanc est un vrai chef d'oeuvre du centre de l'Italie qui garantit un agréable plaisir gustatif.

### Note de dégustation:

Jaune moyen aux accents dorés. Parfums de fleurs blanches mêlés à du pamplemousse et des notes de limettes puis une trace de silex. En bouche le fruit rappelle la pomme Gravensteiner et des notes d'agrumes, très frais et incroyablement vif; les arômes restent intenses bien au-delà du milieu de bouche où apparaissent peu à peu des notes minérales; finale persistante accompagnée d'une délicate note d'amande.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons cette offre spéciale pour accompagner les plats de poisson et de volaille.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Abruzzes
<b>Producteur:</b>	Farnese Vini SRL
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	100% Pecorino
<b>Référence:</b>	0940417

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pecorino Gran Sasso**

Terre di Chieti IGP  
Farnese Vini

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pecorino
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés