



2019 Pecorino

Offida DOCG, Velenosi (Bio)

Jolie fraîcheur et note d'exotisme

Description:

Ce vin blanc aux accents d'agrumes issu du cépage autochtone blanc pecorino révèle beaucoup de fraîcheur, une structure fine et une belle longueur en bouche. Les raisins proviennent exclusivement de vignobles cultivés biologiquement.

Note de dégustation:

Robe jaune doré, lumineux au centre. Une combinaison de fruits exotiques tels que le litchi et l'ananas, mais aussi des notes d'agrumes et de fleurs blanches dans le nez très intense. En bouche, outre les arômes de fruits, on retrouve de subtils accents minéraux, du poivre blanc et un peu de silex, mais aussi du melon et du citron vert ; agréablement équilibré et expressif, la finale est de moyenne intensité.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Marches
Producteur:	Velenosi
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pecorino
Référence:	1061519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pecorino

Offida DOCG
Velenosi (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Pecorino
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés