



2019 Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP, Farnese Vini

L'incontournable Pecorino des Abruzzes

Description:

Dans la petite appellation des Abruzzes Terre di Chieti, c'est sous la houlette de Valentino Sciotti qu'est produit le joyau de la gamme Gran Sasso, à savoir l'Alta Quota. Le Pecorino est non seulement un fromage de brebis populaire, mais aussi un cépage blanc complexe, cultivé sur les coteaux abruzzais.

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances dorées. Un nez impressionnant de pamplemousse, de fleurs blanches et de notes poivrées distinctes, avec également une pointe de litchi. Attaque douce, laissant place à un fruit frais très intense, principalement dominé par les agrumes, également un peu de Granny Smith; l'intensivité aromatique persiste jusqu'à la finale vive et très expressive.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Abruzzes

Producteur:

Farnese Vini SRL

Notation(s):

Score 17.5/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Pecorino

Référence:

0940419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP
Farnese Vini

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