2020 Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP, Farnese Vini

Un vin blanc des Abruzzes à la complexité surprenante

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. De nettes touches poivrées rehaussent l'impressionnant nez de pamplemousse et de fleurs blanches, avec également un soupçon de litchi. L'attaque douce est remplacée par un fruité frais et très intense, dominé par les agrumes, avec un souffle de Granny Smith; arômes très intenses jusque dans la finale vive et très expressive.
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:	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:	0940420

MÖVENPICK
VINS

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch