



2017 Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP, Farnese Vini

Das Pecorino-Highlight aus den Abruzzen

Descrizione del vino:

Die Pecorino-Trauben für diese komplexe Weißwein-Spezialität stammen aus der Region Terre di Chieti im Hügelland der Abruzzen. Die autochthone Rebsorte bezaubert mit ihrer ausgeprägt fruchtigen Aromatik, ihrer exzellenten Frische sowie ihrer feinen Mineralität. Dieser Pecorino ist ein echtes Weißwein-Highlight Mittelitaliens – attraktives Trinkvergnügen garantiert.

Nota di degustazione:

Mittelgelb, goldene Akzente. Weisse Blüten paaren sich mit Grapefruit- und Limettennoten, auch eine Spur Feuerstein. Die Gaumenfrucht erinnert an Gravensteiner-Apfel und zitrische Noten, sehr frisch und ausgesprochen lebendig; die Aromatik bleibt intensiv weit über die Mitte hinaus, wo sich nach und nach auch mineralische Noten zeigen; anhaltendes Finale, begleitet von einem zarten Mandelduft.

Abbinamenti:

Wir empfehlen das Top-Angebot zu gegartem Fisch und Geflügelgerichten.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Abruzzo
Produttore:	Farnese Vini SRL
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	im Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Pecorino
Numero di articolo:	0940417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP
Farnese Vini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Pecorino
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren