



## 2020 Pecorino Gran Sasso

Terre di Chieti IGP, Farnese Vini

Un vino bianco abruzzese di sorprendente complessità

### Descrizione del vino:

Nella piccola denominazione abruzzese Terre di Chieti, Valentino Sciotti produce il fiore all'occhiello della catena del Gran Sasso: l'Alta Quota. Il Pecorino non è solo un popolare formaggio di latte di pecora, ma anche una complessa varietà di uva bianca coltivata sulle colline abruzzesi.

### Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Evidenti note pepate impreziosiscono l'imponente naso di pompelmo e fiori bianchi, con un accenno di litchi. L'attacco dolce è sostituito da un fruttato fresco e molto intenso, dominato dagli agrumi, con una nota di Granny Smith; aromi molto intensi fino al finale vivace e molto espressivo.

### Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Abruzzo
<b>Produttore:</b>	Farnese Vini SRL
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pecorino
<b>Numero di articolo:</b>	0940420

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pecorino Gran Sasso**

Terre di Chieti IGP  
Farnese Vini

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pecorino
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi