



Vitigno Pecorino

Denominazione Pecorino Spumante Brut

Tipo Vino Spumante

Zona di produzione Alanno (PE)

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Anno di impianto 2013

Resa per ettaro 120q

Vendemmia Dal 5 al 20 agosto

Vinificazione Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 11°.

Finita la fermentazione, segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo charmat

Grado alcolico 12/12,5% vol

Abbinamenti Ideale come aperitivo, antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce

Temperatura di servizio 6°C

Imballo Cartoni da 6 bottiglie

***Wine grape varietal** Pecorino*

***Denomination** Pecorino Spumante Brut*

***Type** Sparkling wine*

***Production area** Alanno (PE)*

***Vine training system** Pergola system*

***Planting year** 2013*

***Yield per hectare** 120q*

***Harvest** From August 5th to 20th*

***Wine production process** Gentle cold pressing process in inert environment, static decanting of the must and fermentation at a controlled 11°C temperature. Once the first fermentation is finished, the Charmat method is used to create bubbles during the ageing process in stainless steel*

***Alcohol strength** 12/12,5% ABV*

***Pairing** Ideal as an aperitif or with all types of fish and seafood dishes*

***Serving temperature** 6°C*

***Case contains** 6 bottles*

Notes

.....