

Spumante Brut

Vino Spumante - Pecorino Brut



Caratteristiche sensoriali: Colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente è fruttato con piacevoli sentori di pesca e frutta a polpa bianca matura. E' in egual misura floreale ed elegante, con profumi di fiori a petalo bianco.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si abbina bene con i crostacei e primi di pesce.

Tasting notes_ Colour: *pale straw yellow with very fine and persistent perlage; nose: floral and elegant. Very attractive lifted white flower petal aromas; flavour fresh and fruity with hints of peach and ripe white fruits.*

Pairings: *It can be enjoyed equally well as an aperitif or for the end of a meal. It is well-suited with shellfish and seafood first courses.*



0,75 cl

Scheda Tecnica

Tipo di vino: Bianco

Classificazione: Vino Spumante

Vitigno: Pecorino

Gradazione alcolica: 11.50% vol

Area di Produzione: Regione Abruzzo

Altitudine/Altimetria: 250/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Guyot

Periodo di Vendemmia: 3° decade di Settembre

Vinificazione: Pigiatura, criomacerazione in fase pre-fermentativa e fermentazione a bassissima temperatura. Finita la fermentazione, segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.

Temperatura di fermentazione: 15°C

Affinamento: in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di Temperatura

Temperatura di servizio: 6/8 °C;

Technical sheet

Type of wine: *Sparkling white wine* / Classification: *Sparkling* / Grape varieties: *Pecorino* / Alcohol content: *11.50% vol* / Production area: *Abruzzo* / Altitude: *250/300 mt. above the sea level* / Planting density: *5000 vines/hectare* / Training system : *Guyot* / Harvest period: *end of September* / Vinification: *the grapes are crushed and destemmed; the juice is clarified through settling cold overnight and then inoculated with selected pure yeast. . The fermentation takes place in stainless steel vessels at controlled temperature. The wine is made sparkling using the Italian Method or Charmat method. / Fermentation temperature: 15°C / Refining : in bottle; conserved in air-conditioned area / Storage: lying down in cool, dark surroundings / Serving temperature: 6/8 °C.*