



COLLE CORVIANO
LORETO APRUTINO

PECORINO COLLINE PESCARESI IGP



PROFILO SENSORIALE

Colore: giallo paglierino brillante.
Profumo: note fruttate con sfumature fresche di mela renetta, pera matura, fiori di ginestra e gelsomino.
Sapore: fresco con un'equilibrata acidità.



VITIGNO

Pecorino 100%



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel sud della regione Abruzzo, nella zona di produzione del Pecorino Colline Pescara IGP, a 300 metri s.l.m.



VINIFICAZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Pecorino selezionate e raccolte a mano a metà settembre. In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una macerazione a freddo ed una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18 °C con lieviti controllati. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.



ALCOL

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml



ABBINAMENTI

Ideale con pesce grigliato, tempura vegetale e ostriche.

