



SOPRANO

Controguerra Pecorino

DOC

VITIGNO

100% Pecorino

TECNICA COLTURALE

Uve provenienti da coltivazione biologica, inerbimento del vigneto, potatura Guyot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profilo olfattivo con sentore di frutta esotica, gusto morbido, persistente ed equilibrato.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

20 anni

RESA PER ETTARO

80hl/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale con selezione dei grappoli, pressatura soffice, termoabbattimento delle fecce, fermentazione controllata, affinamento in bottiglia

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Pietanze a base di pesce e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO

13-14 °C.

NUMERO DI BOTTIGLIE

13.000

Guido Strappelli

