



PECORINO

Vino spumante

Brut



VITIGNO

100% Pecorino

ZONA DI PRODUZIONE

Italia

TECNOLOGIA

Spumante delicato ottenuto dalla rifermentazione controllata del vino Pecorino in autoclavi di piccole dimensioni a basse temperature

SPUMA

Abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente

COLORE

Giallo verdolino, luminoso e limpido

PROFUMO

Fruttato, sentori agrumati, poi mela e pera, caratteristico e di grande eleganza

SAPORE

Netto, di grande morbidezza con scia agrumata di pompelmo

GRADO ALCOLICO

12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

1,1%

PRESSIONE ATMOSFERICA

5 atm a 20 °C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C.

CONSUMO

Ottimo come aperitivo, consigliato per accompagnare primi piatti a base di pesce

CONSERVAZIONE

In un luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore. Riparlo in frigorifero alcune ore prima di servirlo.

Guido Strappelli

