



PECORINO DOP

DENOMINAZIONE: ABRUZZO PECORINO DOP

VENDEMMIA: 2012 UVE SANE E MATURE ZUCCHERI NATURALI 21 - 22%

PROVENIENZA: ROSCIANO (PESCARA) ABRUZZO - ITALY

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE DELLE BUCCE CON MOSTO A 10°C PER 24 ORE. ESTRAZIONE INTEGRALE DEL MOSTO. DECANTAZIONE A FREDDO E SUCCESSIVA FERMENTAZIONE IN SERBATOI INOX A 12/18° C.

VITIGNO: PECORINO. SISTEMA DI ALLEVAMENTO A FILARI. TERRENO ARGILLOSO CON ESPOSIZIONE A NORD EST.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13%

ZUCCHERI RESIDUI: 3g / l

ACIDITA' TOTALE: 5.9 g / l

AFFINAMENTO: SERBATOI D'ACCIAIO E BOTTIGLIA PER 4 MESI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE GIALLO AUREO CON RIFLESSI SCINTILLANTI, IL SUO PROFUMO E' CARATTERISTICO E DECISO CON SUADENTI ESSENZE DI FRUTTA ANCHE TROPICALE, MANGO, MELONE, POMPELMO E SINGOLARI SFUMATURE SPEZIATE, GUSTO PIENO, ARMONIOSO, SAPIDO E DI LUNGA PERSISTENZA.

METODO DI CONSERVAZIONE: AL BUIO A CIRCA 16° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: SERVIRE A 10°/12° C

SI ACCOMPAGNA A: ANTIPASTI DELICATI, PRIMI PIATTI CON SALSE BIANCHE, ANCHE A BASE DI PESCE.

AZIENDA MARRAMIERO s.r.l

C.DA SANT'ANDREA N.1 - 65010 ROSCIANO (PE) ITALIA

TEL. 085.8505766 - FAX 085.8505318

ISCR. REG. SOC. TRIB. PE 14512 - CCIAA 89548 - P. IVA 01393400682

<http://www.marramiero.it> - e-mail: marramiero@tin.it

Azienda Certificata ISO 9001:2000 - ISO 14001:2004

