

FERZO

WINES



ABRUZZO PECORINO SUPERIORE D.O.P.



PECORINO
(Vitigno autoctono)



EVOLUZIONE IN ACCIAIO



13% VOL. ALC.



SERVIRE A 10/12°C

VINIFICAZIONE

I grappoli vengono sottoposti a una soffice ammostatura a bassa temperatura per 24/36 ore. Il mosto così ottenuto, si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

COLORE

Giallo paglierino, con sfumature dorate e riflessi verdognoli.

OLFATTO

Floreale, con note di acacia e sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas, lo rendono piacevolmente gradevole ed accattivante.

GUSTO

Sapore pieno, buona struttura e lunga persistenza con note minerali sono le caratteristiche distintive di questo vino.

ABBINAMENTI



Ideale con tutta la cucina marinara: crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche con antipasti primi e secondi piatti delicati e alle carni bianche.