



PECORINO COLLEVITE

v i n o s p u m a n t e e x t r a d r y

- IT** *Zona di produzione* vigneti nel territorio del comune di Ripatransone
Vitigno Pecorino 100%
Produzione media ettaro 80 q/l
Vinificazione fermentazione in bianco a temperatura controllata, con successiva rifermentazione in autoclave (metodo Charmat lungo)
Caratteristiche organolettiche
Colore: giallo paglierino
Profumo: bouquet intenso e persistente, sentori di timo
Gusto: intenso, minerale, accompagnato da buona acidità
Abbinamenti Ottimo come aperitivo, perfetto per accompagnare l'intero pasto della tipica cucina mediterranea di mare.
Grado alcolico 12,00 % vol
- EN** *Zone of production* Ripatransone
Grape varieties Pecorino 100%
Middle production 80 q/l
Vinification fermentation in white at controlled temperature. Charmat method
Characteristics
Colour: bright yellow
Bouquet: intense, hints of sage and thyme
Taste: intense, mineral, with good acidity
Serving suggestions excellent as an aperitif, perfect with the mediterranean cuisine
Alcohol content 12,00% vol
- D** *Herkunft* Gemeinde von Ripatransone
Rebsorte Pecorino 100%
Durchschnittliche Produktion pro Hektar 80 dz/q
Vinifizierung in weiss bei kontrollierter Temperatur, Zweitergärung im Drucktank (langer Charmat Methode)
Sortenmerkmale
Auge: leuchtendes Strohgelb, feines und anhaltendes Perlage
Nase: Intensiv und anhaltend, Hauch von Thymian
Gaumen: intensive, alkoholisch und Säuerlich, anhaltend
Speisezuordnung Meerestruchten, Fisch, und als Aperitiv
Alkohol 12,00% vol

