

LAMPATO

PECORINO SPUMANTE BRUT



PECORINO SPUMANTE BRUT

Denominazione: vino spumante

Vitigno: Pecorino

Zona di produzione: Pianella - Pescara

Caratteristiche: Spuma e perlage persistenti con grana fine

Colore: Giallo Paglierino con sfumature verdoline.

Odore: Fragrante e completo, tipico aroma di pane fresco e evidenti note di gelsomino e frutta esotica.

Sapore: Gusto minerale deciso e pieno, fresco dalla struttura equilibrata e complessa.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 8°/10°C

Abbinamenti gastronomici: Perfetto come aperitivo, eccezionale con crostacei e frutti di mare, ottimo con primi di pesce, formaggi freschi e salumi delicati.

Formato: 750 ml tappo fungo.

PECORINO SPUMANTE BRUT

Description: sparkling wine

Grape variety: Pecorino

Production area: Abruzzo, Province of Pescara

Characteristics: fine and persistent perlage

Colour: straw yellow with greenish nuances

Bouquet: fragrant, fresh and well balanced, bready crust overtone, jasmine and exotic fruit notes

Taste: full-bodied, good structure with some pleasant and enticing mineral overtones.

Alcohol: 12% by volume

Serving temperature: 8/10° C

Food pairing: very good to pair with shellfish and seafood, can be matched with all kinds of fish based first courses, fresh cheeses and delicate cold cuts
Excellent as aperitif.