



NATIVAE

Abruzzo Pecorino DOP

DENOMINAZIONE

Abruzzo DOP



VITIGNO

Pecorino

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento



AFFINAMENTO

In vasche di cemento fino all'imbottigliamento, a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un Pecorino di grande carattere. Il naso è assalito da effluvi minerali e fruttati e da sfumature floreali. La bocca è trascinante ed impregnata di sapidità e succosità e poi emerge un'incisiva nota acida che dona freschezza al palato. Chiude con godibili note agrumate. Sul finale, lunghissimo, l'unirsi della terra e del mare. All'ottima bevibilità si aggiunge la conservabilità nel tempo, durante la quale si avrà un miglioramento di tutte le sue espressioni gustative



ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti, carpacci e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

