

# PECORINO TERRE D'ABRUZZO

Indicazione Geografica Tipica / Linea Casale Leo

## Descrizione

Al palato si distingue per la sua spiccata sapidità e per il carattere secco, che si fondono in una struttura armoniosa ed equilibrata. La sua buona persistenza aromatica lascia emergere note delicate e piacevoli, che accompagnano a lungo la degustazione. Grazie alla sua versatilità, si abbina con grande naturalezza a un'ampia gamma di piatti, risultando particolarmente indicato con minestre ricche di sapore, zuppe di legumi e ortaggi, nonché carni bianche preparate con cotture leggere o aromatiche.

## Scheda Tecnica

	<b>Regione</b> Abruzzo	<b>Colore</b> Giallo pagliarino brillante
	<b>Vitigno</b> 100% Pecorino	<b>Profumo</b> Delicato, fresco e persistente
	<b>Sapore</b> Secco e armonico	<b>Gradazione Alcolica</b> 12,5%
	<b>Temperatura Servizio</b> 8-10°C	<b>Abbinamento</b> Minestre, zuppe e carni
	<b>Tipo Vino</b> Bianco	<b>Denominazione</b> I.G.T

## Informazioni Logistiche

	Tipologia Bottiglia Formato Bottiglia Peso Bottiglia Ean Bottiglia	Tronco Conica LT 0,750 KG 1,4 8051093900069
	Tipologia Cartone Formato Cartone Peso Cartone Dimensione Cartone	Ondulato 6 Bottiglie KG 8,5 CM 25,7 x 17,9 x 30,7h
	Tipologia Pallet Formato Pallet Dimensione Pallet	Epal 21 x 5   105 Cartoni CM 120 x 80 x 170h

