

PECORINO TERRE D'ABRUZZO

Indicazione Geografica Tipica / Linea Vignevive

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

	Regione Abruzzo	Colore Giallo pagliarino brillante
	Vitigno 100% Pecorino	Profumo Delicato, fresco e persistente
	Sapore Secco e armonico	Gradazione Alcolica 13%
	Temperatura Servizio 8-10°C	Abbinamento Minestre, zuppe e carni
	Tipo Vino Bianco	Denominazione I.G.T

Informazioni Logistiche

	Tipologia Bottiglia Formato Bottiglia Peso Bottiglia Ean Bottiglia	Tronco Conica LT 0,750 KG 1,4 8054382330035
	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

