

Oltremare Pecorino

COLLINE TEATINE IGT
BIOLOGICO



Uve	100% Pecorino
Area	Colline Teatine - Chieti - Abruzzo
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve nelle prime ore del mattino, durante la seconda decade di settembre. Pressatura soffice dei grappoli interi alla quale segue la fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Il vino riposa quindi sulle fecce fini per 3 mesi prima dell'imbottigliamento. Un'ultima sosta di maturazione di 6 mesi precede la messa in commercio.
Caratteristiche	Color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il Pecorino Oltremare regala un sorso fresco e snello, ben bilanciato dalla morbidezza tipica delle sole uve perfettamente sane e mature. Al naso si apre in aromi di pesca bianca, pera, ananas, mela fuji e fiori di acacia.
Abbinamenti consigliati	Perfetto per un elegante aperitivo con selezione di formaggi a pasta morbida e semi-morbida accompagnati da verdure speziate. Ottimo con crudité di mare e tagliolini all'astice.
Temperatura di servizio	10/12°
Analisi	Alcool 12,5%

