



PECORINO COLLI APRUTINI

Indicazione geografica tipica

AREA DI PRODUZIONE Italia, Abruzzo **ALTITUDINE** 200 m sul l.m.

VITIGNO Pecorino bianco 100 % **TERRENO** argilloso calcareo tendenzialmente compatto

RESE/ETTARO 110 - 130 quintali **RESA VINIFICAZIONE** 65 / 70 % **VENDEMMIA** prima decade di settembre

FERMENTAZIONE ALCOLICA in acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO in acciaio inox per 3 mesi **GRADAZIONE ALCOLICA** 13% circa

COLORE paglierino molto scarico con riflessi verdognoli **GUSTO** strutturato pieno con sentori di frutta tropicale e agrumi

ABBINAMENTI primi piatti e pietanze a base di pesce anche crudo, crostacei in genere, verdure grigliate, formaggi semistagionati anche di latte ovino

SANTONE VINI

www.santonevini.it