



PECORINO EXTRA DRY

Vino Spumante

AREA DI PRODUZIONE Italia, Abruzzo **ARTE** spumante delicato, ottenuto dalla rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 30 giorni

VITIGNO Pecorino 100% **SPUMA** abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente

COLORE giallo paglierino **SAPORE** netto, di grande morbidezza, giustamente equilibrato

GRADAZIONE ALCOLICA 12% **PRESSIONE ATMOSFERICA** superiore a 3,5 atm a 20° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6°-8° C

ABBINAMENTI è ottimo come aperitivo, con formaggi stagionati e primi piatti a base di pesce.

Si accompagna bene con dessert delicati e pasticceria da forno

SANTONE VINI

www.santonevini.it