



share our passion

# Biologico

PECORINO IGT



**Annata:** 2012

**Tipologia:** Bianco

**Gradazione:** 13% alc./vol.

**Zuccheri riduttori:** 2,2 g/l

**Formato:** 750 ml

**Tipo chiusura:** Tappo in sughero

**Descrizione vino:** Vitigno originario dell'Italia centrale, Abruzzo e Marche, possiede forte vigoria, limitata produzione e quindi alto tenore zuccherino. Il grappolo, abbastanza serrato, è medio piccolo, conico, con acino abbastanza piccolo, sferico, giallo dorato, con buccia robusta. Il vino dal colore giallo paglierino, intenso rivela all'olfatto piacevoli note agrumate e sentori di lievito. Al gusto si presenta come un vino sapido, armonico con buona acidità che pulisce il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente. Servire a 10-12° C. Accompagna gustosi piatti di mare come crostacei, fritti, pesci arrosto ma anche salumi e formaggi a media stagionatura.

Codice articolo: 126/12

Scatola n°: 22

Bottiglie x cartone: 6

Peso cartone: 9 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 229x151x322 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 95

Cartoni x strato: 19

Strati x pallet: 5

via Perazza, 32 - 66020 Rocca San Giovanni (CH)

tel. + (39)0872.60152 - fax + (39)0872.608322 - info@cantinfrentana.it - [www.cantinfrentana.it](http://www.cantinfrentana.it)