

cantina
FRENTANA
1958

Terre Valse

ABRUZZO PECORINO DOC



Tipologia: Bianco

Gradazione: 13% alc./vol.

Zuccheri riduttori: 2,3 g/l

Formato: 750 ml

Tipo chiusura: Tappo in sughero

Descrizione vino: Vitigno autoctono del versante adriatico dell'Appennino centrale (Marche e Abruzzo). Vigoria e produzione equilibrate. Il grappolo è medio piccolo, cilindrico e allungato, con acino piccolo sferico, giallo dorato, con buccia robusta. Colore paglierino piuttosto intenso. Al naso rivela piacevoli note di agrumi, miele e pesca gialla e talvolta un caratteristico sentore di birra. Al gusto si presenta come un vino di corpo e struttura, bilanciati da una buona acidità che rinfresca il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente. Servire a 10-12° C. Si accompagna a gustosi piatti di mare come pesci arrosto e crostacei ma anche a carni bianche, formaggi di media stagionatura e salumi.

Codice articolo: 116/10

Scatola n°: 23

Bottiglie x cartone: 6

Peso cartone: 9 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 309x231x322 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 95

Cartoni x strato: 19

Strati x pallet: 5