

cantina
FRENTANA
1958



Torre Vinaria

ABRUZZO PECORINO DOC

Nome: Abruzzo Pecorino DOC

Linea: Torre Vinaria

Tipo: Vino Bianco

Gradazione alcolica: 13,00 % alc./vol.

Tipologia del Terreno: argilloso calcareo

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni e paesi limitrofi, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione Nord, Nord-Est ed un'altezza di circa 200 mt. sul livello del mare.

Vendemmia: manuale, prima decade di Settembre

Vinificazione: in acciaio inox alla temperatura controllata di 17°C

Maturazione ed affinamento: il vino matura in serbatoi di acciaio per circa 4 mesi, cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: profumi di agrumi e fiori bianchi, grande freschezza in bocca; con l'affinamento in bottiglia si arricchisce di note minerali.

Longevità in bottiglia: 2-3 anni, se adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 9-10°C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA
ROCCA SAN GIOVANNI - ITALIA