



Fosso Corno

KERMIT Pecorino Abruzzo D.O.C. Barrique

Zona di produzione: Vinificato con uve Pecorino provenienti esclusivamente dai vigneti FOSSO CORNO. I vigneti sono orientati a est e si trovano in collina, a 120 m sopra il livello del mare.

Uvaggio: 100% uve Pecorino.

Vinificazione: Le uve sono raccolte a mano all'inizio di settembre, vengono selezionate in piccole casse e portate in cantina, dove avviene il processo di vinificazione. Il vino riposa in Tonneaux nuove per circa 6 mesi, dove avviene il batonnage. Dopo l'imbottigliamento, il vino finisce l'affinamento per 6 - 8 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Caratteristiche organolettiche: Kermit presenta un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso è elegante, con intense note fruttate e floreali. Al palato, il vino è cremoso, caldo, con deliziose note di frutta gialla e fiori bianchi, ben equilibrato, sapido e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Kermit si abbina perfettamente a carni bianche grigliate, pesce, risotti, pietanze speziate, paella, cucina giapponese, formaggi stagionati e semi-stagionati.

Temperatura di servizio: 10°C.

Produzione limitata: 1.200 bottiglie.

