



Fosso Corno

ORSUS Abruzzo D.O.C. Pecorino

Uvaggio:

tipici vitigni regionali a bacca bianca.

Vendemmia:

vendemmia a mano all'inizio di settembre.

Vinificazione:

subito dopo l'arrivo in cantina, le uve vengono immediatamente sottoposte alla spremitura soffice.

Segue la fermentazione a temperatura controllata (16°C) in serbatoi d'acciaio inossidabile. Il vino rimane in acciaio fino al suo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

un ottimo vino cuvée ottenuto da uve bianche selezionate. Colore giallo paglierino acceso con riflessi verdognoli. Bouquet fresco e fine con note di mela, albicocca e delicate note di pompelmo. Sapore pulito ed aromatico con un'acidità ben equilibrata. Elegante e persistente.

Abbinamenti gastronomici:

ideale come aperitivo. Si abbina a tutti i piatti leggeri, antipasti, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio:

10° - 12° C



FOSSO CORNO

SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITÀ VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)