



Fosso Corno

Abruzzo D.O.C. PECORINO

Il nome Pecorino deriva dal fatto che le uve di questo vitigno maturano nel periodo della transumanza (la migrazione stagionale delle greggi con i loro pastori) e le pecore erano attratte dai grappoli dolci che si trovavano nei vigneti lungo il percorso.

Zona di produzione:

Colline della Regione Abruzzo.

Uvaggio:

100% Pecorino

Vinificazione:

le uve vengono sottoposte alla spremitura soffice subito dopo essere state portate in cantina.

Segue una fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inossidabile. Il vino rimane in acciaio fino al suo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

questo Pecorino ha un brillante colore giallo paglierino. Il suo bouquet è fruttato e floreale con piacevoli e persistenti note minerali. Al palato si presenta fresco, fruttato e di buona struttura.

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina bene ad antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio:

10 -12° C.



FOSSO CORNO

SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITA' VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)