Terre del Corno

Abruzzo D.O.C.
PECORINO

Le uve di questo vitigno maturano nel periodo della transumanza (la migrazione stagionale delle greggi con i loro pastori). Durante la transumanza, le pecore venivano attratte dai grappoli dolci che si trovavano nei vigneti lungo il percorso. Da questo fenomeno trae origine il nome di Pecorino.

Zona di produzione:
Collina di 30 ettari in provincia di Roseto degli Abruzzi.

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:
il Pecorino Terre del Corno ha un brillante colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è fruttato e floreale con piacevoli e persistenti note minerali. Al palato si presenta fresco, fruttato, sapido e di buona struttura.

Abbinamenti gastronomici:
si abbina bene ad antipasti, risotti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.
Ti consigliamo un particolare abbinamento con il Sushi.

Temperatura di servizio:
8 -10° C.

Fosso Corno
Societa' agricola semplice
Localita' Villa Bizzarri
64010 Torano Nuovo (TE)