

"Passofino", Pecorino Terre di Chietti IGP 2016



Weinbauregion

Italien, Sardinien, Sizilien, Süd Italien

Rebsorte(n)

Pecorino

Degustationsnotizen

Robe

arbe : Helles Gelb mit grünlichen Reflexen

Nase

Bouquet : Fruchtig mit Noten von Zitrusfrüchten ,
tropischen Früchten (Papaya), weisser Pfirsich

Gaumen

Lebendig und frisch am Gaumen, mittlere Säure und gute
Struktur, leicht balsamischer Abgang

Gastronomie

Vorspeisen, rohen Fisch, Krustentiere, Fischgerichte

Serviertemperatur

8 - 10°C

Reifungspotential

3 - 5 Jahre

Önologe

Feudi Bizantini, Crecchio

Weinbereitung

Traditionelle Methode