



MARCHIO

VINO

Pecorino

DENOMINAZIONE

IGT
Indicazione Geografica Tipica

Abruzzo

REGIONE



UVA

Pecorino

COLORE



Giallo paglierino tenue con riflessi dorati



GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

12,5%

RESIDUO
ZUCCHERINO

0-4 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Note floreali di acacia e tiglio e aroma fruttato di mela e banana

SAPORE

Fresco e sapido, con buona mineralità e sentori erbacei

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, perfetto con zuppe, piatti a base di pesce e carni bianche e formaggi di media stagionatura

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

10 - 12 °C

CURIOSITA'

Esistono varie ipotesi sull'origine del nome di questo vitigno: secondo il primo, l'uva era così chiamata dai pastori che, portando le loro greggi al pascolo, si resero conto che le pecore erano attratte da questi acini che sembravano particolarmente gradire.

La seconda ipotesi collega il vino all'omonimo formaggio, con il quale condivide la stessa vivacità del sapore.

Secondo la terza ipotesi, invece, il nome *pecorino* deriva dalla somiglianza tra la forma dei grappoli e la forma della testa di una pecora.



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	100
BOTT/PALLET	600
PESO LORDO PALLET	821 KG