

Abruzzo | Piandimare

OltreMare Pecorino

Colline Teatine igt



Proprietà	Società cooperativa
Inizio attività	1984
Vitivinicoltura	Convenzionale



OLTREMARE PECORINO

Vino bianco, Biologico

Codice 69330

Annata s.a.

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Vitigni Pecorino

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Pecorino 100%

Vinificazione Pressatura soffice dei grappoli interi alla quale segue la fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox

Biologico Sì

Abbinamento Perfetto per un elegante aperitivo con selezione di formaggi a pasta morbida e semi-morbida accompagnati da verdure speziate. Ottimo con crudité di mare e tagliolini all'astice.

Vista Colore giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto Al naso si apre in aromi di pesca bianca, pera, ananas, mela fuji e fiori di acacia

Gusto OltreMare regala un sorso fresco e snello, ben bilanciato dalla morbidezza tipica delle sole uve perfettamente sane e mature

Affinamento Il vino riposa sulle fecce fini per 4 mesi prima dell'imbottigliamento. Un'ultima sosta di maturazione di 6 mesi precede la messa in commercio

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Seconda decade di settembre

Grado alcolico 12,50 % vol

Temperatura di servizio 8°-10°