Pecorino d'Abruzzo DOP Pietra Majella 2019

Code SAQ :
Format : 750 ml

DESCRIPTION

Affichant une profonde couleur de paille avec des reflets dorés, ce Pecorino d'Abruzzo offre au nez un bouquet rond et complexe avec des arômes de fruits mûres, de fleurs blanches et d'épices. En bouche, sa vive sapidité est joliment équilibrée par une acidité bien affirmée et une belle minéralité. Une finale tout en fruit laisse des traces de pêche, de poire et de citron. Il s'accorde délicieusement aux poissons grillés, pochés ou mijotés. Température de service : 14-16 °C.

Pays : Italie
Couleur : Blanc
Région : Abruzzes
Appellation d'origine : Pecorino d'Abruzzo
Désignation réglementée : DOP/DOC Denominazione di orgine controllata / protetta
Cépage(s) : Pecorino d'Abruzzo DOC 100%
Degré d'alcool : 13 %
Taux de sucre : 4 g/L
Température de service : De 8°C à 10°C
Potentiel de garde : Prêt à boire

PRODUCTEUR

Cantina Miglianico

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux