



**VIVA  
VALENTINA**

**PECORINO TERRE D'ABRUZZO IGT BIOLOGICO**



**Storia:** Questo Pecorino Terre d'Abruzzo IGT viene prodotto da vigneti allevati a tendone in aree di media altitudine per beneficiare dell'elevata escursione termica.

**Denominazione** Terre d'Abruzzo IGT

**Metodo di produzione:** biologico

**Uvaggi:** 100% Pecorino

**Vinificazione:** Dopo la pigia diraspatura, avviene una pressatura soffice e una criomacerazione di circa 24h. In fine la fermentazione ha luogo a temperature controllate in acciaio.

**DATI ANALITICI**

**Alcol:** 12,50% Vol.

**Residuo zuccherino:** 5 g/l

**Acidità:** 6,10 g/l

**ESAME ORGANOLETTICO**

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdi

**Aroma:** agrumi, frutti bianchi, intenso ed elegante.

**Gusto:** ben equilibrato, fresco e minerale.

**ABBINAMENTI**

Piatti di pesce, carne bianca, formaggi freschi o di media stagionatura.