

PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

TENUTA I FAURI

ITALIA | ABRUZZO



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

TENUTA I FAURI

ITALIA | ABRUZZO

PECORINO SPUMANTE Brut Metodo Charmat

Vitigni: Pecorino e Chardonnay.

Comune di produzione: Francavilla al mare (CH), Ari (CH).

Resa per ettaro: 100 q.li.

Tipo di terreno: Sabbioso.

Sistema di allevamento: Tendone.

Densità dell'impianto: 1600 piante per ettaro.

Vinificazione: decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice, fermentazione termo controllata. Rifermentazione in autoclave per 3 mesi.

Epoca di imbottigliamento: gennaio.

Capacità di invecchiamento: da apprezzarsi giovane.

Caratteristiche organolettiche:

- Visto: giallo paglierino, con una spuma persistente.
- Olfatto: intenso e persistente.
- Gusto: note di frutta (pesca, albicocca, ananas), fresco, acido, cremoso

Temperatura di servizio: 8/10°C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, frutti di mare, anche fuori pasto.

Disponibile anche nel formato Magnum