Fosso Corno

ORSUS
Terre d'Abruzzo I.G.P. Pecorino

Uvaggio:
100% Pecorino.

Vendemmia:
vendemmia a mano all'inizio di settembre.

Vinificazione:
subito dopo l'arrivo in cantina, le uve vengono immediatamente sottoposte alla spremitura soffice.
Segue la fermentazione a temperatura controllata (16°C) in serbatoi d'acciaio inossidabile. Il vino rimane in acciaio fino al suo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:
un ottimo vino Pecorino ottenuto da uve bianche selezionate.
Colore giallo paglierino acceso con riflessi verdognoli. Bouquet fresco e fine con note di mela, albicocca e delicate sfumature di pompelmo. Sapore pulito e aromatico, con un'acidità ben equilibrata. Elegante e persistente.

Abbinamenti gastronomici:
ideale come aperitivo. Si abbina a tutti i piatti leggeri, antipasti, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio:
10° - 12° C

Fosso Corno
SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE
Localita' Villa Bizzarri
64010 Torano Nuovo (TE)