



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Pecorino IGP Terre di Chieti

Il Pecorino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro con tenui riflessi verdolini. Al naso presenta aromi agrumati e di frutta tropicale, pesca bianco e mango che si fondono con delicati sentori di erbe aromatiche e fiori bianchi di gelsomino. Il gusto è pieno, caratterizzato da un gradevole equilibrio tra sapidità e freschezza verso una persistenza che ricorda il balsamico. Ottimo con antipasti e primi di pesce e con formaggi a pasta filata.

Pecorino shows a very pale straw yellow color with light greenish reflections. The nose has aromas of citrus fruits and tropical fruits, white peach and mango which blend with delicate hints of aromatic herbs and white flowers of jasmine. The taste is full, characterized by a pleasing balance between sapidity and crispness towards a persistence reminiscent of balsamic. Excellent with fish appetizers and first courses and with cheeses.

CODICE ARTICOLO
Article code

S0091

DENOMINAZIONE
Appellation

PECORINO IGP TERRE DI
CHIETI

VITIGNO
Grape

CHARDONNAY

ALCOL
Alcohol

13% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

BIANCO
White

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

DONATO GIULIANI



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



360 g



7,2 kg



105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	VITIGNO	C/PVC 90	FORS1	SEGUI LE
	VETRO	CAPSULA	PLASTICA	TAPPO	INDICAZIONI
				SUGHERO	DEL TUO COMUNE
				ORGANICO	