



VANITA PECORINO IGT TERRE DI CHIETI



Pecorino is een autochtone druivensoort uit de Abruzzes. De trossen zijn klein en de productie per hectare is laag. Persen en ontstelen, contact met de schil gedurende 12 uur bij een temperatuur van ongeveer 3°C, soft pressing en een statische verduidelijking van de most die verkregen moet worden. De wijn fermenteert bij 12°C. 80% van de wijn rijpt in RVS tanks en de overige 20% in eikenhouten vaten van 40hl.

Deze wijn heeft een strogele kleur met groene tinten. In de neus komen aroma's naar voren van peren en tonen van balsamico die de goede kwaliteit van het hout onthult.

Deze wijn is heerlijk als aperitief en bij visgerechten.



PRODUCENT

Farnese Vini

Farnese Vini is een jong bedrijf dat in een paar jaar, dankzij een beleid dat telkens op zoek is naar de hoogste kwaliteit en marketing, is uitgegroeid tot een de toonaangevende exportbedrijven in Zuid-Italië met een productie van bijna 13 miljoen flessen.



INFO

Productnummer	5415/17	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Abruzzo	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Terre di Chieti	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	12.5	Type sluiting	Kurk
Restsuiker	6	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	7	GTIN product	8019873224231
		GTIN verpakking	8019873224248