Pecorino

BIANCO

INFO

Paese: Italia
Regione: Abruzzo
Vitigno: Pecorino
Suolo: Argilloso di medio impasto
Estensione del vigneto: 0,5 ha
Tipo d'impianto: Filare
Densità ceppi per ha: 1.000
Età media del vigneto: 10 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura con i piedi su vasca di legno, fermentazione spontanea in vasca di cemento vetrificata e affinamento in bottiglia.
Solforosa totale: 50 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.500

PRODUTTORE

EMIDIO PEPE
Emidio Pepe

PERCHÉ

Il Pecorino di Emidio Pepe è un vino bianco di corpo e di carattere. Pochissime bottiglie per un piccolo capolavoro, croccante e spigoloso, ma allo stesso tempo potente e intenso. Per un finale lungo, minerale e di grande beva.

QUANDO

Quando in una bella giornata di sole recuperate il vostro cestino da picnic, andate al parco attrezzati di mozzarella di bufala fresca, pomodori maturi e qualche foglia di basilico. Non dimenticate di portare un paio di calici una bottiglia di Pecorino fresca. Per un pranzo anticonvenzionale e che profuma di sole, gioia e semplicità.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it