

Pecorino



| | |
|------------------------------|---------------------|
| KRAJ | Włochy |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 8.00 st.C |
| REGION | Abruzja |
| APELACJA | Terre di Chieti IGP |
| SZCZEP | Pecorino |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Białe |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |

Aromat:

Połyaskujący, jasnożółty kolor z zielonymi odcieniami. Aromat cytrusów z nutami owoców tropikalnych i białych brzoskwiń.

Smak:

W ustach świeże, pełne, świetnie zorganizowane, dobra kwasowość. Gładki długotrwały finisz.

Potrawy:

Sery twarde starzone, pieczony kurczak

Feudo Antico



Feudo Antico to lokalna firma winiarska z siedzibą w Tollo w prowincji Chieti w Abruzji na terenie jednej z najmniejszych

włoskich apelacji Tullum DOP. Tradycje uprawy winorośli i produkcji wina na tym obszarze sięgają czasów rzymskich, na co wskazują odkrycia archeologiczne w postaci starożytnych siedlisk i amfor do wina i oliwy. Ambicją firmy jest przywrócenie winiarskiej pozycji Abruzji. Połączenie historii i tradycji z nowoczesnym podejściem do produkcji stało się gwarancją wysokiej jakości oferowanych przez Feudo Antico win. Obecnie winnice obejmują 15 ha gruntów, na których uprawiane są przeważnie rodzime szczepy, szczególnie Pecorino i Passerina. Roczna produkcja to 80000 butelek.