



## Pecorino Terre d'Abruzzo IGT 2024

CHF 13.50 | 10 cl = CHF 1.80

Giallo intenso e luminoso. Profumo floreale di biancospino frutta esotica come mango e papaya miele e note marine. Al palato ben equilibrato con buona freschezza e accenti minerali nel finale.

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Produttore                  | Fattoria La Valentina                    |
| Categoria                   | Vino bianco                              |
| Paese                       | Italia                                   |
| Regione                     | Abruzzo                                  |
| Classificazione             | DOC                                      |
| Annata                      | 2024                                     |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                                    |
| Gradazione alcolica         | 12.5 %                                   |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12°                                |
| Invecchiamento              | 2028 - 2034                              |
| Vitigni                     | Pecorino                                 |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                         |
| Ulteriori informazioni      | Biologico                                |
| Numero articolo             | 322177                                   |
| Adatto a                    | Aperitivi, Pesce, Crostacei              |
| Valutazioni                 | James Suckling 92/100<br>Falstaff 90/100 |



### Vinificazione

Vendemmia da settembre pressatura soffice e vinificazione tradizionale in bianco in acciaio inox. Il vino viene travasato e resta alcuni mesi sui lieviti fini.

### Storia

I vini della Linea Classica rappresentano il cuore pulsante di La Valentina, costituendo la selezione numericamente più importante. Sono il frutto dell'idea che i nostri prodotti debbano rappresentare fedelmente i vitigni da cui provengono. Lo stile coniuga tradizione e modernità, facilità di approccio e complessità intrinseca.

