



Pecorino Terre d'Abruzzo IGT 2024

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 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.

