

Pecorino d'Abruzzo DOP - Machaon - Ausonia Biodynamie



Notes de dégustation :

Robe : jaune paille brillant avec des reflets dorés.

Nez : agrumes, foin, fleurs séchées et anis.

Bouche : minérale, harmonieuse, avec une belle persistance aromatique.

Accords mets-vin :

A servir avec des *primi piatti* élaborés, des viandes blanches, des poissons et crustacés.

Le saviez-vous ?

Ausonia est le nom d'un papillon, magnifique mais rare, en voie d'extinction, qui a été repéré près des vignes de la propriété.



Typologie : Vin blanc sec tranquille



Producteur : Ausonia



Zone de production : Abruzzes.



Cépage : 100% pecorino d'Abruzzo.



Garde : 2 à 5 ans



Degré alcoolique : 13,5% Vol.



Température de service : 10-12° C

