

Pecorino - Caleo - Botter Terre di Chieti IGT



Notes de dégustation :

Robe : jaune avec des reflets verts.

Nez : intense de fruits jaunes avec une note de fruits exotiques.

Bouche : structurée et bien équilibrée avec une finale persistante.

Accords mets-vin :

A déguster avec des plats à base de poissons, des viandes et des soupes.

Le saviez-vous ?

Le pecorino - à ne pas confondre avec le fromage au lait de brebis du même nom - est un cépage typique des Marches et des Abruzzes. On dit qu'il doit son nom aux brebis qui se régalaient de ses grains sur les pieds de vigne sauvage.



Typologie : Vin blanc sec tranquille



Producteur : Botter



Zone de production : Abruzzes, Chieti



Cépage : 100% pecorino



Garde : 14 à 16 mois



Degré alcoolique : 13% Vol.



Température de service : 10-12° C

