

Cardofonte Bio - Campo di Maggio Offida Pecorino DOCG



Notes de dégustation :

Robe : joliment dorée.

Nez : intense d'agrumes, notes florales.

Bouche : très souple, finale équilibrée.

Accords mets-vin :

Très bon accompagnement de crustacés ou de viandes blanches rôties.

Le saviez-vous ?

La redécouverte du cépage pecorino, ces dernières années, a permis de mettre en valeur ses particularités : un blanc de caractère, avec une forte teneur en acide et en sucre qui élève le taux d'alcool, un bon corps.



Typologie : vin blanc bio



Producteur : Campo di Maggio



Zone de production : Spinetoli, dans les Marches.



Cépage : 100% pecorino



Garde : 2 à 3 ans



Degré alcoolique : 14% Vol.



Température de service : 10-12°C

