



## TENUTE BARONE di VALFORTE

---

---

### Abruzzo Pecorino D.O.P.

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Barone di Valforte</b>
<b>Herkunft:</b>	Abruzzen Piomba, Colle Sale
<b>Rebsorten:</b>	100% Pecorino
<b>Boden:</b>	Kalkhaltig, gemischt.



<b>Ausbau/Reife:</b>	Lese Ende September. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl mit Kältestabilisierung.
<b>Eigenschaften:</b>	Gelb. Florale Mischung aus Ginster und weißen Blumen, am Gaumen frisch, dennoch gut strukturiert mit komplexen Aromen.
<b>Ideal zu:</b>	Rohen Meeresfrüchten, Fischgerichten, leichten Soßen.