



TENUTE BARONE di VALFORTE

Abruzzo Pecorino D.O.P.

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



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