

travanesca

PECORINO "50 S" D.O.P.



Denominazione: Denominazione di Origine Protetta

Uve: Pecorino

Zona di produzione: Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione termo controllata, altitudine 200-300 mt s.l.m.

Sistema di allevamento Guyot

Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro

Gradazione alcolica: 13°

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfattivo: sentori di frutta gialla e agrumi

Gustativo: fresco, minerale, di buona acidità con finale elegantemente vellutato

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: antipasti, frittore e arrosti di pesce.

Ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio: 8° - 10°

La Travesca
Camerata Picena (AN) – ITALY

www.silvestroni.it