



## Pecorino

---

**Uve Impiegate:** Pecorino

**Terreni:** Argillosi esposti sud-ovest.

**Vinificazione:** Pressatura soffice.

Fermentazione in vasca inox termocondizionata.

Temperatura di fermentazione < 20° C

Durata della fermentazione gg. 12

Riposo su fecce fini, 4 mesi.

**Caratteristiche Organolettiche:** Colore paglierino con riflessi verdognoli; profumo fresco, con sentori di fiori bianchi e gialli; gusto fruttato, gradevole e persistente.

**Accostamenti Gastronomici:** Frutti di mare e crostacei, carni bianche e saporite minestre.

**Azienda Agricola Damiani**

C.da Pianacciole - S. Savino di Ripatransone (AP) - Tel. +39.333.379.6359 - [www.damianivini.it](http://www.damianivini.it)