

Pecorino BRUT

Pecorino IGT – Colli Aprutini - Spumante



INGREDIENTI

Uva, zucchero, agenti stabilizzanti (acido citrico, gomma arabica, poliaspartato di potassio), antiossidanti/conservanti e allergeni (metabisolfito di potassio), gas (imbottigliato in atmosfera protettiva).

Valori medi nutrizionali	
per 100 ml	
Valore energetico	320,5 KJ / 76,5 Kcal
Grassi	0g
Grassi saturi	0g
Carboidrati	1,2g
Zuccheri	1g
Proteine	0,032g
Sale	0,02g

BOTTIGLIA 71 GL VETRO UVAG	TAPPO 51 FOR SUGHERO	CAPSULA 90 C/ALU ALLUMINIO	GABBIETTA 40 FE FERRO METALLI
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)			



INGREDIENTS

Grapes, sugar, stabilizing agents (citric acid, gum arabic, potassium polyaspartate), antioxidants/preservatives and allergens (potassium metabisulfite), gas (bottled in a protective atmosphere).

Nutrition facts	
for 100 ml	
Energy value	320,5 KJ / 76,5 Kcal
Fats	0g
Saturated fats	0g
Carbohydrates	1,2g
Sugars	1g
Proteins	0,032g
Salt	0,02g

71 GL	51 FOR	90 C/ALU	40 FE
----------	-----------	-------------	----------



ZUTATEN

Trauben, Zucker, Stabilisierungsmittel (Zitronensäure, Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat), Antioxidantien/Konservierungsmittel und Allergene (Kaliummetabisulfit), Gas (unter Schutzatmosphäre abgefüllt).

Nährwertangaben	
für 100 ml	
Energiewert	320,5 KJ / 76,5 Kcal
Fette	0g
Gesättigte Fette	0g
Kohlenhydrate	1,2g
Zucker	1g
Proteine	0,032g
Salz	0,02g

71 GL	51 FOR	90 C/ALU	40 FE
----------	-----------	-------------	----------



INGRÉDIENTS

Raisins, sucre, agents stabilisants (acide citrique, gomme arabique, polyaspartate de potassium), antioxydants/conservateurs et allergènes (métabisulfite de potassium), gaz (mis en bouteille sous atmosphère protectrice).

Informations nutritionnelles	
pour 100 ml	
Valeur énergétique	320,5 KJ / 76,5 Kcal
Graisses	0g
Graisses saturées	0g
Les glucides	1,2g
Sucres	1g
Protéines	0,032g
Sel	0,02g

71 GL	51 FOR	90 C/ALU	40 FE
----------	-----------	-------------	----------



SASTĀVDAĻAS

Vinogas, cukurs, stabilizatori (citronskābe, gumiarābs, kālija poliaspartāts), antioksidanti/konservanti un alergēni (kālija metabisulfīts), gāze (pudelēs aizsargatmosfērā).

Uztura fakti	
par 100 ml	
Energētiskā vērtība	320,5 KJ / 76,5 Kcal
Tauki	0g
Piesātinātie tauki	0g
Ogļhidrāti	1,2g
Cukuri	1g
Olbaltumvielas	0,032g
Sāls	0,02g

71 GL	51 FOR	90 C/ALU	40 FE
----------	-----------	-------------	----------



Pecorino IGT – Colli Aprutini - Spumante

Caratteristiche sensoriali

colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente.
Aromaticamente è fruttato con piacevoli sentori di pesca e frutta a polpa bianca matura. E' in egual misura floreale ed elegante, con profumi di fiori a petalo bianco.
Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si abbina bene con i crostacei e primi di pesce.

Scheda tecnica:

Tipo di vino: Bianco spumante
Classificazione: Indicazione geografica tipica
Vitigno: Pecorino
Gradazione alcolica: 11.50% vol
Arca di Produzione: ABRUZZO, Castelli (Te)
Altitudine: 250/300 metri s.l.m.
Densità di impianti: 5000 piante per ettaro
Sistema di Allevamento: Guyot
Resa per Ettaro: 80 Hl
Periodo di Vendemmia: 3° decade di Settembre
Vinificazione: Pigiatura, enomacrazione in fase pre-fermentativa e fermentazione a bassissima temperatura. Finita la fermentazione, segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.
Temperatura di fermentazione: 15 °C
Affinamento: in bottiglia negli appositi locali climatizzati
Conservazione: in bottiglia coricata al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura
Temperatura di servizio: 6/8 °C

Tasting notes:

Colour: pale straw yellow with very fine and persistent perlage;
Nose: floral and elegant. Very attractive lifted white flower petal aromas;
Flavour: fresh and fruity with hints of peach and ripe white fruits.
Pairings: It can be enjoyed equally well as an aperitif or for the end of a meal. It is well-suited with shellfish and seafood first courses.

Technical sheet

Type of wine: Sparkling white wine
Classification : I.G.T. (Typical Geographical Indication)
Grape varieties: 100% Pecorino - Colli Aprutini
Alcohol content: 11.50% vol
Production area: ABRUZZO, Castelli (Te)
Altitude: 250/300 meters above the sea level
Planting density: 5000 vines/hectare
Training system: Guyot
Yield per hectare: 7 tons
Harvest period: End of September
Vinification: the grapes are crushed and destemmed; Preliminary cryomaceration of the juice and then soft pressed. Fermentation at low temperature in stainless steel tank in order to accentuate the wine's bouquet.
The wine is made sparkling using the Charmat Method.
Fermentation temperature: 15° C
Refilling: in bottle; conserved in air-conditioned area
Storage: lying down in cool, dark surroundings
Serving temperature: 6/8 °C

