



Nazario Pecorino IGT

Indicazione Geografica Tipica



 Italia, Abruzzo

L' Azienda Agricola San Nazario si trova a Cortelà di Vo' al centro della zona collinare e all'interno di quell'anfiteatro naturale che i Colli Euganei formano e che l'uomo sapientemente ha sfruttato come culla per la coltivazione della vite.

Tutti i vini hanno come filo conduttore la sostenibilità per l'uomo e per l'ambiente. Pecorino Igt è un vino bianco fruttato proveniente dalla rinomata Cascina del Colle.

E' prodotto con uve 100% Pecorino coltivate in zona collinare. La vendemmia avviene a fine settembre e la fermentazione è fatta a temperatura controllata di 18°C.

L'affinamento è di 3 mesi in tonneaux e altri 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Denominazione: Pecorino IGT

Vitigni: Pecorino 100%

Tipologia: Vini Bianchi

Regione: Abruzzo (Italia)

Gradazione alcolica: 13.0%

Vinificazione: Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche d'acciaio

Affinamento: In contenitori di acciaio inox

Filosofia produttiva: Biologici,

Colore: Giallo paglierino luminoso

Profumo: Delicato con sentori floreali e di erbe aromatiche.

Gusto: Al palato sorprende per freschezza e sapidità. il gusto è equilibrato dalla morbidezza.

Abbinamenti: Carni bianche, Pesce, Primi piatti

Note aggiuntive

Contiene solfiti , da agricoltura Italia o EU

