



Fattoria Giuseppe Savini
ABRUZZO

COLLEVENTANO

Pecorino

COLLI APRUTINI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Uve Pecorino 100%
Alcol 12,5%

Vendemmia e vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a fine settembre.
La fermentazione, a temperatura controllata (16°C)
si protrae per 12 giorni circa, segue la sosta in acciaio inox.
Affinamento di almeno tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Descrizione

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, carico, splendente.
Profumo elegante, suadente, di note floreali, note di agrumi fruttate
e minerali perfettamente integrate tra loro a creare un bouquet complesso.
Assaggio pieno, di grande piacevolezza, spiccano sapidità e freschezza
ben bilanciati da una morbidezza dosata.
Finale molto persistente, pulito, piacevolmente sapido.
Con crostacei e secondi piatti di mare.

Grapes Pecorino 100%
Alcohol 12.5%

Grape harvest and vinification

*Grapes are harvested at the end of September.
The fermentation, at controlled temperature (16°C) takes place over 12 days
approximately. The wine is then stoked in stainless steel tanks.
Refining for at least 3 months in bottle before sale.*

Description

*Rich, dazzling straw yellow with greener highlights.
Elegant, fascinating scents, of flowers, citruses and minerals,
perfectly blended to create a complex bouquet.
Full bodied, of great pleasantness, where sapidity and freshness emerge,
well balanced by the roundness of the wine.
Very long, clean finish, pleasantly sapid.
With crustaceans and fish main dishes.*

*www.fattoriagiuseppesavini.it
cantina@fattoriagiuseppesavini.it*

