



Fattoria Giuseppe Savini

TERTULIA®

Tertulia Pecorino Colli Aprutini Igt

Uve: Trebbiano 100%

Alcol 12%

Vendemmia e Vinificazione

Vendemmia delle uve a fine settembre, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (18°C). Affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi prima della messa in commercio.

Descrizione

Giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso offre sentori intensi e caldi di frutta matura (mela, pesca e frutti esotici). Morbido, fresco, giustamente sapido e di bell'equilibrio. Molto intenso chiude con un lungo finale dai ritorni fruttati.

Con antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche.

Grapes: Trebbiano 100%

Alcohol 12%

Grape harvest and vinification

Grape harvest at the end of September, fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature (18°C). Refining in bottle for at least 3 months before sale.

Description

Straw yellow with golden highlights. On the nose it bestows intense and warm scents of ripe fruit (apple, peach and exotic fruits). Round, fresh, rightly mineral and with a good balance on the palate. Very intense, it ends with a long fruity finish.

With appetizers, pasta dishes, fish and white meat.

