



FANTINI

Pecorino Fantini

Terre Di Chieti IGT

100% Pecorino

Italie, Abruzzes

Le Pecorino est un cépage autochtone des Abruzzes avec des petites grappes et un faible rendement à l'hectare. C'est un cépage assez rare puisque qu'il n'en existe que 300 hectares en tout et pour tout dans les Abruzzes et les Marches. Les vignes se situent autour d'Ortona sur la côte Adriatique et sont exposées Ouest et Sud- Ouest sur des sols argilo-calcaires. Les vignes sont suspendues avec la méthode des pergolas des Abruzzes.

Macération à 3°C pendant 12 heures puis fermentation à 12°C pour 80% en cuve acier et 20% dans des fûts de chêne de 40hl.

Couleur : Paille

Arômes : fruits à chair blanche et plus particulièrement la poire.

En bouche : Vin structuré, frais avec une bonne acidité et une belle persistance.

Alcool : 12%

Servir à 10-12°C

Accompagne parfaitement les plats de poisson et viandes blanches, excellent à l'apéritif.