



STELLARIS

Filari del Poggio · VI VI

PECORINO

TERRE D'ABRUZZO

Indicazione Geografica Protetta



VARIETÀ: Pecorino d'Abruzzo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Tendone abruzzese

PERIODO DI VENDEMMIA: fine agosto / inizio settembre

MASSIMA RESA / ETTARO: 180-200 q / ha

VINIFICAZIONE: Tradizionale

MATURAZIONE: 6-8 mesi in vasca acciaio inox

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOL: 13,00% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 4 g / L

NOTE GUSTATIVE: Vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumi di fiori bianchi e frutta (albicocca, pesca, ananas). Presenta note minerali e gusto fresco, sapido, equilibrato con buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI: Sicuramente ottimo come aperitivo, ma può accompagnare dei sughi leggeri, carni bianche, crudités di mare, pesce o formaggi freschi.

FORMATI: 75 cl

VARIETY: Pecorino d'Abruzzo

TREEING SYSTEM: Tendone abruzzese

HAVING PERIOD: late August / early September

MAXIMUM YIELD / HECTARE: 180-200 q / ha

VINIFICATION: Traditional

MATURING: 6-8 months in stainless steel tank

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

ALCOHOL: 13,00% vol.

RESIDUAL SUGARS: 4 g / L

TASTING NOTES: A white wine with a straw-yellow color with greenish highlights and aromas of white flowers and fruit (apricot, peach, pineapple); it has mineral notes and a fresh, savory, balanced flavor with good structure and persistence.

PAIRINGS: Certainly excellent as an aperitif, but it can also accompany light sauces, white meats, seafood crudités, fish, or fresh cheeses.

FORMATS: 75 cl