



# Pecorino



Tipo de vino: 9 Meses en tinas de hormigón.



D. de Origen: Abruzzo



Variedad: 100% Pecorino



Consumo óptimo: 10 años

## CONSEJOS DE SOMMELIER

Es perfecto con quesos, carnes blancas, pescados asados, y comida de mar



### Notas de Cata:

Amarillo pajizo intenso en la copa, con reflejos dorados a la vista. El bouquet es limpio y preciso, con notas de flores blancas, seguidas de matices de miel y minerales de pedernal. El sabor es consistente y rico, jugoso y agradablemente sabroso, con una larga persistencia.

