



PEMO

PECORINO 2025

IGP TERRE DI CHIETI · VIN BLANC SEC

Un blanc des Abruzzes vif, fruité et minéral.



TERROIR

Terre di Chieti, dans les Abruzzes, au centre de l'Italie.



CÉPAGE

Pecorino.



VINIFICATION

Vinification classique.



ÉLEVAGE

Une fois la fermentation terminée, le vin est laissé sur lies fines pendant au moins 120 jours.



DÉGUSTATION

Notes d'agrumes et de fruits tropicaux, avec une touche minérale. La bouche est vive et équilibrée.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

À essayer sur des fruits de mer, un poisson grillé ou des légumes méditerranéens.

CÉPAGE

Pecorino

APPELLATION

IGP Terre di Chieti

ORIGINE

Abruzzes · Italie

MILLÉSIME

2025

DEGRÉ D'ALCOOL

13 % vol.

SERVICE CONSEILLÉ

9 - 11 °C

STYLE

Agrumes · fruits tropicaux · minéral