

cantina
FRENTANA
1958



Pecorino Spumante Extra Dry

Denominazione:

Vino spumante

Uve:

100% Pecorino

Vinificazione e Maturazione:

Il Pecorino è un vitigno autoctono dell'Italia Centrale, in passato quasi perduto per i quantitativi di produzione limitati rispetto ad altre uve.

Riscoperto negli ultimi anni, è coltivato secondo il metodo della pergola abruzzese.

La vinificazione avviene in bianco, con pressatura soffice. Ne segue una fermentazione con lieviti selezionati.

Affinamento e presa di spuma in acciaio a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche:

Il colore è un brillante giallo paglierino carico. Al naso, si percepiscono profumi di lievito, pane caldo, fiori di biancospino e note agrumate.

Al gusto, una potente acidità e freschezza, seguite da sensazioni floreali nel finale. Il fine perlage dona persistenza al sapore e gusto al palato.

Abbinamenti:

Lo spumante, più che come aperitivo, può accompagnare tutto il pasto, soprattutto se a base di pesce. Ovviamente, può essere abbinato ad altre pietanze, purché non troppo saporite.

Temperatura di servizio:

7-9 °C

Gradazione:

12% alc./Vol