



Azienda Agricola
CASAL DELL'ARCO

www.casaldellarco.it



0,75L

F68 PECORINO SPUMANTE BRUT

È caratterizzato da un colore giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdolini. All'olfatto, si apre con un bouquet intenso e balsamico con sensazioni floreali di ginestra e acacia arricchito da un perlage sottile e persistente. Al palato risulta fragrante e avvolgente con nota minerale.

— CLASSIFICAZIONE

Vino BIANCO spumante

— ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti, pietanze di mare, carni leggere e formaggi

— UVE

100% Pecorino

— GRADAZIONE ALCOLICA

12,00% vol

— TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

— AREA DI PRODUZIONE

Teramo (Abruzzo)

— PROPRIETÀ ORGANOLETICHE

Di colore giallo verdognolo perlage fine e persistente, si manifesta all'olfatto con note agrumate

— VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice a bassa temperatura, Fermentazione in autoclave e presa di spuma metodo charmat

— PERIODO DI CONSERVAZIONE

Ben custodito, anche 24 mesi dall'annata di produzione

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA



BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
GL71	ALU41	FE40	FOR51
VETRO	ALLUMINIO E METALLO	ALLUMINIO E METALLO	SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA			RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RACCOLTA DIFFERENZIATA PER RIFIUTI ORGANICI
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO			

Azienda Agricola Casal dell'Arco
di Franco di Giovannantonio

Via Santa Maria dell'Arco, 25
64023 Mosciano Sant'Angelo TE
info@casaldellarco.it
www.casaldellarco.it