



NERUBÈ

ABRUZZO PECORINO DOC

Zona di produzione: Montediorisio

Esposizione: Nord/Ovest

Altitudine: 280 m s.l.m.

Tipologia: Denominazione di origine controllata

Vitigno: 100% Pecorino

Gradazione: 13,5% vol.

Produzione media per ettaro: 100 Q.li

Affinamento: 6 mesi in acciaio e successivi in bottiglia

Sistema di Allevamento: Spalliera a cordone speronato

Vendemmia: 2° decade di settembre

Vinificazione: In bianco a temperatura controllata 12°C

Durata: Macerazione con le bucce per minimo 15 giorni

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Fruttato, terroso

Sapore: Secco, gradevole con lunga persistenza
aroma-gustativo

Accostamenti gastronomici: Antipasti e primi a base di pesce

Temperatura di degustazione: 12°C

Longevità della bottiglia: 5 anni dalla commercializzazione

