



NERUBÈ

PECORINO DOC
BIOLOGICO

Zona di produzione: Comune di Monteodorisio

Esposizione: Nord/Ovest

Altitudine: 280 m s.l.m.

Tipologia: DOC

Vitigno: Pecorino

Gradazione: 13,5% vol.

Produzione media per ettaro: Circa 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

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

Allergeni: Solfiti

