

## Pecorino



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Abruzja
<b>APELACJA</b>	Terre di Chieti IGP
<b>SZCZEP</b>	Pecorino
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Połyaskujący, jasnożółty kolor z zielonymi odcieniami. Aromat cytrusów z nutami owoców tropikalnych i białych brzoskwiń.

### Smak:

W ustach świeże, pełne, świetnie zorganizowane, dobra kwasowość. Gładki długotrwały finisz.

### Potrawy:

Pieczony kurczak, sery twarde starzone

Feudo Antico



**Feudo Antico** to lokalna firma winiarska z siedzibą w Tollo w prowincji Chieti w Abruzji na terenie jednej z najmniejszych włoskich apelacji Tullum DOP. Tradycje uprawy winorośli i produkcji wina na tym obszarze sięgają czasów rzymskich, na co wskazują odkrycia archeologiczne w postaci starożytnych siedlisk i amfor do wina i oliwy. Ambicją firmy jest przywrócenie winiarskiej pozycji Abruzji. Połączenie historii i tradycji z nowoczesnym podejściem do produkcji stało się gwarancją wysokiej jakości oferowanych przez Feudo Antico win. Obecnie winnice obejmują 15 ha gruntów, na których uprawiane są przeważnie rodzime szczepy, szczególnie Pecorino i Passerina. Roczna produkcja to 80000 butelek.