

Le Terre dell'Abate Pecorino d'Abruzzo DOC

Rond - harmonieux - soutenu



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Abruzzo	Cépage
Producteur Zaccagnini	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 23232724
Culinaire Poisson de mer grillés, moussaka, porc braisé, cannelloni farcis à la viande ou à la ricotta, fromages	Élevage



À PROPOS DU VIN

Le large panel de vins en Italie méridionale reflète la diversité de terroirs aux différents microclimats et à la présence de divers cépages autochtones. Les vins sont à l'image du paysage: sauvages et souvent robustes. La décantation des vins encore trop jeunes viendra révéler une finesse insoupçonnée.

Poisson de mer grillés, moussaka, porc braisé, cannelloni farcis à la viande ou à la ricotta, fromages

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Rouge foncé dense au noyau noir et aux reflets violine, viscosité marquée.

Aromatique

Aromatique: Nez intense et complexe, arômes de petits fruits rouges, de cerises noires compotées, subtiles notes boisées, de vanille, de chocolat, touche de réglisse et de vanille en finale.

Corps

Corps: Attaque très longue avec une légère douceur, tanins souples, belle acidité, arômes présents en bouche et dominants en finale, notes fruitées mûrs.

Impression générale

Qualité: Vin rond et souple avec une finale fruitée.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch