



AIMÈ

Abruzzo Doc Pecorino Superiore

13,5 % vol



Bianco
White



Acciaio
Steel



Bottiglia numerata a mano
Hand - numbered bottle



VINO BIOLOGICO
Organic Wine

Zona di produzione: Villamagna (CH)

Esposizione terreno: est/nord-est

Altitudine terreno: 121 mt s.l.m.

Tipologia terreno: medio impasto

Uve: Pecorino 100%

Resa per ettaro: 100 quintali circa

Sistema di allevamento: cordone speronato (filare)

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 4 mesi in acciaio

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Region: Villamagna (CH)

Orientation: east/north-east

Altitude: 121 m.a.s.l. / 396 FAMS L

Soil type: medium particle size

Grape varietal: Pecorino 100%

Yield: about 10 tonnes

Training system: spurred cordon (vine rows)

Winemaking: stainless steel at controlled temperature

Aging: 4 months in stainless steel tanks

Serving temperature: 10/12 °C



CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt
BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES