

VOILÀ

TRABOCCO

ABRUZZO DOC PECORINO SPUMANTE BRUT
BRUT PECORINO SPARKLING WINE

METODO ITALIANO



Vitigno / Pecorino.

Vine Variety / Pecorino.

Zona di Produzione / Italia.

Production Area / Italy.

Affinamento sui lieviti / 15/20 giorni.

Refinement on lees / 15/20 days.

Tempo di elaborazione / minimo 30 gg.

Processing time / min 30 days.

Colore / Giallo paglierino tenue, perlage fine e numeroso.

Colour / Pale straw yellow, fine and numerous perlage.

Bouquet / Fragrante, con note di camomilla, pera e bergamotto dal finale balsamico di salvia.

Bouquet / Fragrant, with chamomile, pear and bergamot notes and balsamic finish of sage.

Sapore / Gusto deciso e croccante, piacevolmente fresco, sapido, intenso e dalla struttura complessa ed armonica.

Taste / Bold and crispy taste, pleasantly fresh, savoury, intense with a complex and harmonious structure.

Gradazione Alcolica / 11,5 % vol.

Alcohol content / 11,5 % vol.

Temperatura di Servizio / 6/8 °C

Serving temperature / 43/46 °F

Abbinamenti Gastronomici / Ideale con crostacei in tempura, sushi e sashimi, formaggi freschi e salumi delicati. Perfetto a tutto pasto.

Food Pairing / Ideal with tempura, sushi and sashimi, fresh cheeses and delicate cold cuts. Suitable for the whole meal.

Formato / 750 ml **Size** / 750 ml