



DUCA THAUERO

PECORINO SUPERIORE

ABRUZZO DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
ABRUZZO PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Vitigno: Pecorino, autoctono recentemente riscoperto e recuperato.

Zona di Produzione: Abruzzo.

Colore: giallo paglierino brillante.

Bouquet: ampio, floreale, balsamico e con sentori di frutta esotica.

Sapore: sapido, buona struttura e persistenza.

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti gastronomici:

ideale con antipasti di mare, pietanze a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Formato: 750 ml

Vine variety: Pecorino, indigenous vine, has been recently rediscovered.

Production area: Abruzzo.

Colour: bright straw-yellow.

Bouquet: abundant, floral, balsamic with hints of exotic fruit.

Taste: tasty, well structured and persistent.

Alcohol content: 13 % vol.

Serving temperature: 10/12 °C

Food pairing:

perfect with fish starters, fish dishes, white meats and fresh cheeses.

Size: 750 ml



www.casalthaulero.it


CASAL THAUERO
VINI SEMPRE ALL'ALTEZZA