



Agriverde

Riseis Pecorino

2021

www.agriverde.it

Italie



Appellation : Abruzzo
Cépage : 100% Pécoringo

Terroirs : Sols argilo-calcaires
Région : Abruzzes
Degré alcoolique : 13%vol
Elevage : Cuves Inox



Histoire :

L'une des plus anciennes familles vigneronnes des Abruzzes, les Di Carlo, a créé le domaine Agriverde en 1830.

Depuis lors, la passion pour la vigne se transmet de père en fils et c'est aujourd'hui au tour de Giannicola Di Carlo de veiller sur les 65 hectares de vignes certifiées bio depuis 1991.

La famille produit une gamme de vins bien fournie à laquelle s'ajuste une production d'huiles d'olives et de vinaigres : les bases de l'alimentation italienne !

Description :

Jaune paille aux reflets dorés. Le nez est fin et fruité avec des notes de pêche, de sauge, de fleurs de genêt et d'aubépine ; la bouche ample termine sur une belle note herbacée. La structure équilibrée rappelle les arômes du nez avec une acidité raf la bouche ample termine sur une belle note herbacée. La structure équilibrée rapelle les arômes du nez avec une acidité rafraichissante et persistante, terminant sur une finale amère agréable. raichissante et persis-

Accords :

Crudités, Risotto
Poisson cru

Service :

10°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

