



www.cantineagriverde.com



AGRIVERDE
VINI SUPERIORI SECONDO NATURA

Italie 



Agriverde

Riseis Pecorino 2023

HISTOIRE :

L'une des plus anciennes familles vigneronnes des Abruzzes, les Di Carlo, a fondé le domaine Agriverde en 1830. Depuis lors, la passion pour la vigne s'est transmise aux nouveaux propriétaires qui veillent sur les 65 hectares de vignes. La cave Agriverde est un joyau immergé dans la campagne verdoyante de Villa Caldari à Ortona. Le domaine s'est toujours dédié à la production de vins biologiques, une histoire qui allie expérience et modernité pour créer des produits raffinés et de haute qualité en respectant le terroir des Abruzzes. Les vignobles s'étendent le long des collines ondulantes d'Ortona, baignés par la mer Adriatique qui atténue les températures d'un côté, et protégés par le massif de la Majella de l'autre.

APPELLATION : Terre di Chieti
CÉPAGE : 100% Pecorino
TERROIR : 250 m d'altitude
soil calcaire
RÉGION : Abruzzes
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%
ACIDITÉ : 6.40 g/L

ELEVAGE :
Elevé en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 10-12°C



DÉGUSTATION :

Le nez dévoile des arômes fruités de pêche, sauge, fleur de genêt et d'aubépine, ainsi que des herbes balsamiques.

La bouche est fraîche avec une bonne structure, un bel équilibre. Le vin est persistant, avec une agréable finale légèrement amère.

ACCORDS :

Poisson cru
Chitarrine aux homards
Fromage mi-affiné
Risotto aux fruits de mer

