

# Pecorino Spumante Brut

---

**Tipologia** Vino Spumante

**Province di ubicazione dei vigneti** Chieti

**Uve** Pecorino 100%

**Epoca di vendemmia** Settembre

**Vinificazione** Pressatura soffice e controllo della temperatura di fermentazione del mosto a 16°C. Svolge solo parzialmente la fermentazione malolattica. Rifermentazione in autoclave (Metodo Martinotti)

**Gradazione alcolica** 12% vol

**Temperatura di servizio** 6/8°C

---

**Type** *Sparkling wine*

**Location of vineyards** *Province of Chieti*

**Type of grapes** *Pecorino 100%*

**Harvest period** *September*

**Vinification** *Soft direct pressing. Fermentation of must at controlled temperature at 16°C.*

*Partial malolactic fermentation. Second fermentation in pressurized tanks (Martinotti method)*

**Alcohol degree** *12% vol*

**Serving temperature** *6/8°C*

---

0,75 l

---

