

# Pecorino Spumante Brut

---

**Tipologia** Pecorino Spumante Brut

**Zona di ubicazione vigneti** Abruzzo

**Epoca di vendemmia** Settembre

**Vinificazione** Pigiatura soffice, chiarifica del mosto e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat.

**Gradazione alcolica** 12% Vol

**Temperatura di servizio** 6-8 °C

---

**Type** *Pecorino Sparkling Wine Brut*

**Location** *Abruzzo*

**Harvesting period** *September*

**Vinification process** *Soft pressing, clarification of the must and fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks. Re-fermentation in autoclave using the Charmat method.*

**Alcohol content** *12% Vol*

**Serving temperature** *6-8°C*



---

0,75 l

---