

## Gli Spumanti

### PECORINO EXTRA DRY

Vinul spumant Frentano Pecorino Extra Dry este produs de Cantina Frentana, o cramă cu o tradiție de peste 60 de ani în regiunea Abruzzo, Italia. Acest spumant alb se remarcă prin echilibrul său între aciditate și mineralitate, oferind o experiență gustativă plăcută și revigorantă.

### TERROIR

**VIILE** : Pantele colinare și zonele sub-costiere ale Coastei Trabocchi, la altitudini cuprinse între 80 și 250 de metri deasupra nivelului mării, în localitățile Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, Lanciano și San Vito Chietino. Tipologia solului textură medie, ușor calcaroasă.

**PERIOADA DE RECOLTARE** : Strugurii sunt recoltați manual în a în prima decadă a lunii septembrie, pentru a asigura păstrarea aromelor caracteristice și a prospețimii strugurilor.

**VINIFICATIE**: Vinificare în alb cu presare delicată, urmată de fermentație cu drojzii selecționate. Maturarea și formarea spumei au loc prin metoda Charmat, cu o maturare în oțel la temperatură controlată pe drojzii fine.

### ASOCIERI CULINARE

Acest spumant se potrivește excelent cu aperitive și gustări ușoare, fiind ideal ca aperitiv.



**SOIURI DE STRUGURI**  
**100%** Pecorino

**TIP DE VIN**      **FORMAT**  
Spumant              0,75 lt  
extra dry

**TEMP. DE SERVIRE**  
7 - 8 °C

**ZAHAR REZIDUAL**  
-

**GRADUL ALCOOLIC**  
12% vol

### CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

**CULOARE** : Galben pai strălucitor.

**AROMA** : Note delicate de flori albe și fructe necoapte.

**GUST** : Proaspăt și plin, cu o aciditate vibrantă și o mineralitate distinctă, completate de un perlaș fin și persistent.