



ACQUISTATO IL

"Girondo" Pecorino Terre di Chieti IGT 2023

2023

Freschezza Abruzzese



Svinando

Questo semplice Pecorino incarna la tradizione dei vini bianchi abruzzesi, offrendo un'esperienza sensoriale deliziosa. Preparati ad essere catturato dalla sua morbidezza e freschezza, che si fondono armoniosamente nel palato. All'olfatto, questo vino sprigiona profumi accattivanti. I frutti croccanti offrono una dolcezza frizzante che si fonde con la leggera acidità. I fiori bianchi donano una nota delicata e primaverile, trasmettendo una sensazione di eleganza e freschezza. Quest'ultima e la nota sapida si sposano perfettamente con le delicatezze marine, amplificando i sapori dei piatti a base di pesce e frutti di mare. La sua leggerezza lo rende un compagno ideale per una serata estiva, offrendo un tocco di frescura e vivacità.

Girondo, l'eccellenza d'Abruzzo in sella alla passione! Il nostro brand incarna la determinazione "Aut Inveniam viam aut Faciam" (Troverò la strada o la creerò). Le nostre etichette, impreziosite dall'immagine di un uomo in bicicletta, rappresentano l'anima avventurosa e audace del vino che produciamo. Girondo produce vini che esaltano l'autenticità del territorio. Unisciti a noi in questa straordinaria avventura enologica e scopri il carattere indomabile di Girondo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	100% pecorino
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione

Sensazioni Morbido e fresco, con una spiccata nota sapida che invita subito a un altro sorso. Frutti croccanti e fiori bianchi sono i suoi tipici profumi

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821