



Gran Sasso Alta Quota Pecorino Terre d'Abruzzo IGP



Nhà sản xuất	Gran Sasso
Loại vang	Vang trắng
Giống nho	Pecorino
Vùng sản xuất	Orsogna, Abruzzo
Nhiệt độ phục vụ	10-12° C
Nhà làm vang	Francesco de Santis, Rino Santeusanio

VƯỜN NHO

Pecorino là giống nho khá hiếm, chỉ khoảng 300 ha ở Abruzzo và Marche. Tên gọi xuất phát từ hình dáng chùm nho được cho là giống đầu con cừu. Vườn nho quanh thị trấn Orsogna, gần dãy núi Majella, trồng trên đất sét đá vôi, giàn kiểu pergola.

LÀM VANG

Nho được tách cuống, nghiền rất nhẹ, ngâm cùng vỏ khoảng 12 giờ ở 3°C. Khoảng 80% dịch nho lên men trong bể thép điều nhiệt ở 12°C, 20% còn lại lên men trong thùng gỗ sồi 40 hl để có chút hương gỗ và nét tinh tế hơn.

GHI CHÚ NẾM

Vàng rơm ánh xanh. Hương trái cây thịt trắng, đặc biệt là lê, cùng nốt balsamic cho thấy chất lượng gỗ tốt.

KẾT HỢP MÓN

Hợp tôm hùm, súp rau và cá xông khói; cũng hợp gà quay.