



CAMILLO MONTORI



CAMILLO MONTORI Colli Aprutini Pecorino *Indicazione Geografica Tipica*

Classificazione: Vino bianco IGT

Zona di produzione: Colline del comune di Controguerra

Uvaggio: Pecorino 100%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 100 q/l

Epoca di Vendemmia: Prima decade di Settembre

Tecnica di Vinificazione: Vinificazione in bianco con pressatura soffice, chiarifica dei mosti e controllo della temperatura.

Bottiglie Prodotte: 20.000

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fruttato e floreale con sentori minerali.

Gusto fresco, intenso e di buona morbidezza gustativa con note di acacia, mela renetta e frutta tropicale.

Accostamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce, frutti di mare e carni bianche.

Azienda Agricola Camillo Montori

Via Piane Tronto, 64010 Controguerra (TE) Italy | +39 0861 809900 | info@montorivini.it | www.montorivini.it