



Pecorino Terre di Chieti

Vuosikerta; 2016

Alue; **Abruzzo**

Rypäle; paikallinen Pecorino

Alkoholi; 13,5 %

Väri; **Kirkas, keltainen sävy**

Tuoksu; intensiivinen, eksoottista hedelmää ja pehmeitä mausteita

Maku; **kuiva, tasapainoinen, pehmeä, eksoottiset hedelmät tulevat esiin**

Tarjoilulämpötila; 10-12 °C

Ikääntymispotentiaali; 2-3 vuotta

Ruokasuositus; **kala-alkuruoille, grillatulle kalalle ja miedolle vaalealle lihalle**

Tombacco on aloittanut viinivalmistuksen Veneton alueella jo 1900-luvun alussa.

Vuodesta 1919 lähtien he ovat järjestelmällisesti laajentaneet ja ostaneet tiloja myös muilta Italian viinialueilta, joilla vuoristot suojaavat tuulelta ja meri ja joet ovat lähellä. Viini saa näissä olosuhteissa väriä, rakennetta ja luonnetta.