



CANTINA VENEA
ABRUZZES
PRISMA



Cépages :

- Pecorino 100%



Vinification :

Petits rendements, vendanges à la main, vinification en cuves inox.



Terroir :

Argilo calcaire.



Dégustation :

Belle robe jaune paille. Au nez on retrouve des arômes de fruits jaunes, fruits tropicaux et fleurs jaunes. En bouche : pomme, melon, pêche, fruits

tropicaux tels que la mangue et la papaye. Vin qui a beaucoup de corps, une acidité délicate et une fin de bouche très élégante.



Accords mets /vin :

Plats riches, poissons (en sauce ou grillés), viandes blanches, spaghetti aux fruits de mer, fromages mi-vieux.