



Producteur : De Fermo

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 51.00 \$

Appellation : Colline Pescara

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Abruzzes

Encépagement : Pecorino (100%)

Le domaine :

D'un jaune plutôt pâle, aux notes rappelant les avelines grillées, le citron meyer, de clémentine sur fond salin. La bouche est marquée par une acidité harmonieuse avec une fine volatile qui sert de transport aux arômes complexe, épicés et longue. Un vin rempli d'énergie._Patrick Blondin

Expressif, lumineux, complexe. Fruits à noyaux, côté légèrement exotique, épices chaudes, marmelade, dimension fumée. Bouche dense et tendue à la fois, côté phénolique qui allège le vin et ajoute du croquant. Salin avec une fin de bouche qui fait très calcaire. Beaucoup de fond et d'énergie._Alex Trudeau

Nez de fruits à noyaux certains avec une touche herbacée et d'un brin de menthe des champs

Bouche texturé, et d'une salinité qui fait rêver : on ferme les yeux et vite, très vite, l'on parcourt les 20 km séparant les vignes à la mer Adriatique._Sylvain Poirier