



佩科里諾·埃索斯 (Pecorino Ethos) DOCG  
 有機農業

葡萄	佩哥里諾(Pecorino) 100%
生產區	夢塔托馬爾凱
海拔高度	平均海拔 349 公尺
土壤類型	黏土
種植體系	居由式
植株密度	每公頃 3,500 株
葡萄採摘	9 月最後一週帶乾冰手工採摘
釀造	發酵前浸漬，還原發酵釀造
陳釀	在酒槽中陳釀 12 個月，並在木料中短期陳釀
酒精含量	14% vol.
最佳飲用溫度	8° - 10 °C
每包瓶數	6

稻黃色透著綠色，濃郁的花香，成熟的黃色水果和礦物味。  
 口感清新飽滿，良好的味覺和嗅覺體驗。  
 推薦搭配：開胃菜、第一道菜、新鮮奶酪和海鮮。

