



OIS

Pecorello

EDIZIONE LIMITATA

Realizzato da uve "Pecorello", vitigno autoctono presente soprattutto in Calabria, fermenta e invecchia in botti grandi in legno. Rappresenta un ritorno alle origini: un cammino a ritroso nel tempo che ci ha consentito di creare un prodotto unico. Il suo nome, che tradotto dal greco antico significa "pecora", è un omaggio ai nostri avi. In breve, il nettare bianco che vi accingete a bere, contiene in sé l'essenza della nostra terra e della nostra storia.

Temperatura di servizio consigliata 10- 12 °C.
75 cl

Made from "Pecorello" grapes, an indigenous grape variety which is found mainly in Calabria. It ferments and ages in large wooden barrels. It represents a return to the origins: a journey back in time that has allowed us to create a unique product. Its name is translated from the ancient Greek "Ois" which means "sheep" and it's a tribute to our ancestors. The white nectar you are about to drink contains the essence of our land and our history. Temperature of 10-12 °C. 75 cl

Hergestellt aus heimischen "Pecorello" Trauben, fermentiert in Eichenholzfässern, eine Rückkehr zu den Ursprüngen. Aus diesem Ausflug in die Vergangenheit ist dieser einzigartige Wein entstanden. Sein Name leitet sich aus dem griechischen Wort "Pecora" (Ziege) ab und ist ein Tribut an unsere Vorfahren. Dieser weiße Nektar ist die Essenz unseres Landes und unserer Geschichte. Temperatur 10-12 °C. 75 cl