



Linea **CAMELOT** Range

PARSIFAL Pecorino Lazio IGP

Vinificato completamente in purezza, ha colori paglierini con riflessi verdognoli. Troviamo sentori di frutta fresca a pasta gialla che sfumano in note floreali, con finale vinoso e nota di fondo minerale tipica del territorio. La sua persistenza e il suo buon retrogusto lo rendono un piacevolissimo vino a tutto pasto, ma anche un delizioso aperitivo.

Vitigno Pecorino 100%

Resa per ettaro 80 quintali

Periodo di raccolta Metà Settembre

Titolo alcolometrico 13% vol.

Bottiglie 750 ml.

Single variety, of a straw yellow colour with greenish nuances. Perfume of fresh yellow fruits that merge into floral notes. A vinous finish and mineral backbone typical of the area. Its long and pleasant finish make it a good choice to accompany a whole meal, but also as a delicious aperitif.

Variety Pecorino 100%

Yield per hectare 80 quintals

Harvest time Middle of September

Alcohol content 13% vol.

Bottles 750 ml.
