

# Pecorino Castello di Semivicoli

Abruzzo DOC 2015

**Cantina Masciarelli**

---



Il Pecorino Castello di Semivicoli di Masciarelli è un Abruzzo Doc ispirato a quei luoghi che conquistano l'anima innanzi tutto. Perché hanno la capacità di sollecitare la naturale inclinazione dell'uomo alla leggerezza e alla serenità. Uno di questi è il Castello di Semivicoli, palazzo Baronale costruito tra il XVII ed il XVIII secolo, attualmente relais de charme, che ha dato nome alla linea omonima. Il Pecorino, vitigno autoctono di questa regione che da diversi anni sta vivendo una vera e propria riscoperta, ne fa parte. Un ottimo vino espressione di un territorio "forte e gentile" come il carattere di questa azienda.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2015
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Casacanditella
<b>Vitigno</b>	Pecorino 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdolini
<b>Gusto</b>	Vivace e fragrante, grande armonia olfatto gustativa
<b>Profumo</b>	Bouquet persistente, profumo balsamico di salvia e timo, ben combinati con acacia e ginestra sentori floreali
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di ostriche, primi con pesce (allo scoglio), secondi piatti di frittura di pesce, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	12° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	350 mt s.l.m. m
<b>Allevamento</b>	Guyot semplice
<b>Età ceppi</b>	11 anni
<b>Resa per ettaro</b>	80 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	10 - 20 Settembre
<b>Vinificazione</b>	Criomacerazione 14 ore. Pressatura. Decantazione statica del mosto. Fermentazione controllata a freddo ed affinamento in acciaio inox