

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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

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