



# PECORINO

Abruzzo DOC 2020

**Marramiero**

---

Il Pecorino Abruzzo DOC della cantina Marramiero, nel comune di Rosciano, proviene da uve sane e mature di pecorino. Questo vino bianco conserva nel bicchiere il colore del biondo grano, giallo aureo, e riflessi scintillanti. Al naso il vino Pecorino Marramiero ha un profumo caratteristico e deciso con suadenti essenze di frutta e singolari sfumature speziate. Quando lo si beve si avverte il gusto pieno, armonioso, sapido e di lunga persistenza. Consigliato per accompagnare antipasti delicati, primi piatti con salse bianche, anche a base di pesce.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2020
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Rosciano
<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>	Biondo grano, giallo aureo, e riflessi scintillanti
<b>Gusto</b>	Gusto pieno, armonioso, sapido e di lunga persistenza.
<b>Profumo</b>	Caratteristico e deciso con suadenti essenze di frutta anche tropicale, mango, melone, pompelmo e singolari sfumature speziate
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di portate delicate, primi con salse bianche delicate, primi con pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	10°/12°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Nord-Est
<b>Altitudine</b>	250m m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto tendenzialmente argilloso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5000
<b>Età ceppi</b>	15/20 anni
<b>Resa per ettaro</b>	120 q.li
<b>Epoca vendemmia</b>	Settembre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Metodi di difesa</b>	Sostenibile
<b>Vinificazione</b>	Macerazione delle bucce con mosto a 10°C per 24 ore.

Estrazione integrale del mosto  
**Affinamento** Serbatoi d'acciaio e bottiglia per 4 mesi.