



MASCIARELLI

Castello di Semivicoli | Abruzzo Pecorino DOC

SCHEDA TECNICA

Nome: Abruzzo Pecorino DOC Castello di Semivicoli

Uve: Pecorino 100%

Prima annata di produzione: 2013

Numero di bottiglie prodotte: 13.000

Comune di produzione e altimetria del vigneto: Casacanditella (CH) –
350 m s.l.m.

Tipo di terreno: medio impasto

Età delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Densità dell'impianto: 8.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 8.000 kg

Epoca della vendemmia: 10-15 settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio inox

Gradazione alcolica: 13% vol

Temperatura di servizio ottimale: 10-12°C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: cristallino

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Bouquet: bouquet persistente, profumo balsamico di salvia, timo ed erbe
di montagna

Note aromatiche: vivace e delicato

ABBINAMENTI

Ostriche, pasta allo scoglio, frittura di pesce, vino da aperitivo



MASCIARELLI Tenute Agricole s.r.l.

66010 San Martino sulla Marrucina (Ch) - Abruzzo - Italy
Via Gamberale 1 Tel:+39.0871.85241/82333 Fax:+39.0871.85330
info@masciarelli.it www.masciarelli.it

ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification

