

# Castello di Semivicoli

Abruzzo  
Pecorino DOC



MASCIARELLI

## Scheda Tecnica

### Name

Abruzzo Pecorino DOC Castello di Semivicoli

### Titolo alcolometrico

13% Vol.

### Uve

Pecorino 100%

### Prima annata produzione

2013

### Comune di produzione e altimetria dei vigneti

Casacanditella (CH), 380 mt

### Esposizione dei vigneti

est/ovest

### Tipo di terreno

Medio impasto calcareo ricco in marne

### Sistema di allevamento

guyot semplice

### Densità dell'impianto

6200 piante per ettaro

### Resa per ettaro

80 q. li

### Età delle viti

20 anni

### Epoca della vendemmia

Metà Settembre

### Vinificazione

Criomacerazione, pressatura, decantazione statica del mosto e fermentazione controllata a freddo. Segue affinamento in acciaio inox.

### Capacità di invecchiamento

Da apprezzare giovane, ma con straordinaria capacità d'invecchiamento

### Temperatura di servizio ottimale

10-12 C°

Masciarelli Winery

## Scheda Organolettica

Cristallino. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Note floreali e aromatiche che vanno dal balsamico, alla salvia, al timo, alle erbe di montagna, ma anche sentori di agrumati di pompelmo rosa e lime. Fresco, sapido, fragrante, minerale.

## Abbinamenti

Ampia la gamma degli abbinamenti: dagli aperitivi agli antipasti, dalle portate di pesce, ai formaggi.

+ appendice —