



# Don Carlino

Abruzzo DOC 2014

De Fermo

---

Don Carlino, da cui prende il nome questo Pecorino Abruzzo Doc Biodinamico De Fermo, era il soprannome dello zio laureato in legge della madre di Stefano Papetti Ceroni. a zio di legge. Il suo nome era Carlo ma la sua famiglia affettuosamente lo chiamava Carlino. Era un avvocato e un politico di professione, ma la sua passione erano la viticoltura e il vino francese.

Nel 1930, Carlo ha deciso di trasformare la sua passione in realtà. E' andato in Francia a comprare botti e vitigni. Tornò a Loreto con entrambi e ha piantato Chardonnay (oggi altro punto di forza dell'azienda nel Launegild), che ha imbottigliato fino al 1955. Questo vino prende il nome da lui per onorare la sua energia e la passione per la fattoria di famiglia. La stessa di quel Pecorino che gli si è deciso di dedicare.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Loreto Aprutino
<b>Certificazione</b>	Biodinamico
<b>Vitigno</b>	Pecorino 100%
<b>Gradazione</b>	15.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo intenso
<b>Gusto</b>	Gusto acido, perfetto a sostenere la sua trama ricca dal finale di frutto dolce e fini note aromatiche, con tanto sale e ricordi di cereale
<b>Profumo</b>	Pesca e banane matura, con note erbacee di salvia e mentuccia
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di pesce fritto, primi con pesce, contorni di grigliate, formaggi saporiti

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	280-310 m
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione spontanea in tonneaux
<b>Maturazione</b>	Permanenza di 7 mesi su fecce fini con battonage
<b>Affinamento</b>	In bottiglia. Nessuna chiarifica, stabilizzazione e filtrazione