# PECORINO

Abruzzo DOC 2020

## Marramiero

Il Pecorino Abruzzo DOC della cantina Marramierio, 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

| | |
|---|---|
| **Tipo** | Fermo |
| **Sottotipo** | Bianco |
| **Disciplinare** | Abruzzo |
| **Denominazione** | DOC |
| **Annata** | 2020 |
| **Nazione di produzione** | Italia |
| **Regione di produzione** | Abruzzo |
| **Localizzazione** | Rosciano |
| **Vitigno** | PECORINO 100% |
| **Gradazione** | 13.00 % vol. |
| **Formato** | Standard (0.75 lt) |

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|---|---|
| **Colore** | Biondo grano, giallo aureo, e riflessi scintillanti |
| **Gusto** | Gusto pieno, armonioso, sapido e di lunga persistenza. |
| **Profumo** | Caratteristico e deciso con suadenti essenze di frutta anche tropicale, mango, melone, pompelmo e singolari sfumature speziate |
| **Abbinamenti** | Antipasti di portate delicate, primi con salse bianche delicate, primi con pesce |
| **Temperatura di servizio** | 10°/12°C |

### DATI DI PRODUZIONE

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

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