



Azienda Agricola
CASAL DELL'ARCO

www.casaldellarco.it



0,75L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

PECORINO COLLI APRUTINI IGT

Di colore giallo con riflessi dorati, si manifesta all'olfatto note di frutta agrumata, pesca, ananas, rendendolo al palato un vino persistente ricco ed equilibrato.

CLASSIFICAZIONE

Vino BIANCO fermo
IGT Indicazione Geografica Tipica Colli Aprutini

ABBINAMENTI

Antipasti, carni bianche e portate a base di pesce

UVE

100% Pecorino

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

AREA DI PRODUZIONE

Teramo (Abruzzo)

PROPRIETÀ ORGANOLETICHE

Di colore giallo con riflessi dorati, si manifesta all'olfatto note di frutta agrumata, pesca, ananas, rendendolo al palato un vino persistente ricco ed equilibrato.

VIGNETO

Pergola abruzzese, di circa 15 anni di età; Esposizione a nord con altitudine 150/200 m.s.l.. Resa 80/100 q.li/ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice con macerazione pellicolare svolta a bassa temperatura

PERIODO DI CONSERVAZIONE

Ben custodito, consigliamo entro 16/20 mesi dall'annata di produzione

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL71	ALU41	FORS1
VETRO	ALLUMINIO E METALLO	SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RACCOLTA DIFFERENZIATA PER RIFIUTI ORGANICI
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TIPO COMUNE SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCELE IN MODO CORRETTO		

Azienda Agricola Casal dell'Arco
di Franco di Giovannantonio

Via Santa Maria dell'Arco, 25
64023 Mosciano Sant' Angelo TE
info@casaldellarco.it
www.casaldellarco.it