



Azienda Agricola
CASAL DELL'ARCO

www.casaldellarco.it

PECORINO COLLI APRUTINI IGT

Di colore giallo con riflessi dorati, si manifesta all'olfatto con gradevoli profumi di pesca, ananas, dal gusto pieno e intenso. Ottenuto da uve bianche PECORINO, viene confezionato in sotto- vuoto nel pratico Bag-In-Box; Risulta essere il sistema più semplice ed efficace per garantire una perfetta conservazione del vino per uso quotidiano grazie al pratico metodo di spillatura.

CLASSIFICAZIONE

Vino BIANCO fermo

IGT Indicazione Geografica Tipica Colli Aprutini

ABBINAMENTI

Antipasti, piatti a base di pesce, di verdure, carni bianche e formaggi

UVE

100% Pecorino

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

AREA DI PRODUZIONE

Teramo (Abruzzo)

PROPRIETÀ ORGANOLETICHE

Di colore giallo con riflessi dorati, si manifesta all'olfatto con gradevoli profumi di pesca bianca e ananas dal gusto pieno e interno

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. Fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate a 16/18°C;

PERIODO DI CONSERVAZIONE

Conservato in ambiente fresco 4/6 settimane dalla sua apertura

SOSTENIBILITÀ

L'imballo risulta essere riciclabile nel rispetto ambientale

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

5L

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