



ACQUISTATO IL .....

Valori Abruzzo Pecorino Bio DOC

2018

## Il Pecorino BIO di casa Valori



Svinando®

La rinascita dei vitigni autoctoni abruzzesi passa senza dubbio anche dal Pecorino. Vino profumato e sincero, è il perfetto compagno di aperitivi e pranzi in riva al mare. La versione proposta da Valori, gruppo Masciarelli, rappresenta a buon diritto il best seller dell'azienda. Un vino BIO, dotato di freschezza e bella struttura. Se alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino scarico, è al naso che sorprende fin dal primo incontro. Note agrumate e floreali, ben integrate con sensazioni di macchia mediterranea e balsamiche. In bocca è fresco e croccante. Un vino semplice, ma non banale.

Gianni Masciarelli, indimenticato simbolo dell'Abruzzo fondò la sua azienda nel 1978. Come in una bella favola, alla fine degli anni '80, Gianni incontra Marina Cvetic con cui si lega, professionalmente e personalmente. Da quel fortunato rapporto nascono alcuni dei vini più apprezzati della regione. Il Marina Cvetic, su tutti, ma anche il Villa Gemma o il Gianni Masciarelli. E poi, più di recente, i vini del Castello di Semivicoli. Un piccolo universo di qualità che oggi è gestito direttamente da Marina, rimasta vedova di Gianni. 320 ettari, disseminati in 14 diversi comuni nelle province di Chieti, Teramo, Pescara e L'Aquila. Nonostante numeri così importanti, tutta la produzione dell'azienda abruzzese si colloca in una fascia alta. Vini iconici, prodotti con maestria a partire dai tipici vitigni della regione.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	argilloso sabbioso
<b>Esposizione</b>	300 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	guyot e pergola abruzzese
<b>Densità imp.</b>	1600-4000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Abruzzo
<b>Uve</b>	Pecorino 100%
<b>Gradazione</b>	13,00%
<b>Temp. Servizio</b>	12°
<b>Quando Berlo</b>	entro 2 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	antipasti di pesce
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia manuale, fermentazione in vasche acciaio inox.
<b>Sensazioni</b>	Cristallino, giallo paglierino, intenso, floreale, fruttato, fine.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821