



CASTELLO DI SEMIVICOLI PECORINO

Ci sono luoghi che conquistano l'anima innanzi tutto. Perché hanno la capacità di sollecitare la naturale inclinazione dell'uomo alla leggerezza e alla serenità. Uno di questi è il Castello di Semivicoli, palazzo Baronale costruito tra il XVII ed il XVIII secolo, attualmente relais de charme, che ha dato nome alla linea omonima. Trebbiano d'Abruzzo DOC, Abruzzo Pecorino e il Rosso Castello, un blend raffinato di Montepulciano, Merlot e Cabernet-Sauvignon.

Scheda Tecnica

- Nome: Castello di Semivicoli Pecorino
- Uve: Pecorino 100%
- Titolo alcolometrico: 13%
- Prima annata di produzione: 2013
- Numero di bottiglie prodotte: 15.000
- Comune di produzione e altimetria vigneto: Casacanditella (Ch), 350 mt s.l.m.
- Resa per ettaro: 80 q.li
- Sistema di allevamento: Guyot semplice
- Esposizione del vigneto: nord/sud
- Età viti: 11 anni
- Epoca della vendemmia: 10 – 20 Settembre
- Vinificazione:
criomacerazione 14 ore – pressatura – decantazione statica del mosto – fermentazione controllata a freddo ed affinamento in acciaio inox.