

Don Carlino

Abruzzo DOC 2014

De Fermo

Don Carlino, da cui prende il nome questo Pecorino Abruzzo Doc Biodinamico De Fermo, era il soprannome dello zio laureato in legge della madre di Stefano Papetti Ceroni. a zio di legge. Il suo nome era Carlo ma la sua famiglia affettuosamente lo chiamava Carlino. Era un avvocato e un politico di professione, ma la sua passione erano la viticoltura e il vino francese.

Nel 1930, Carlo ha deciso di trasformare la sua passione in realtà. E' andato in Francia a comprare botti e vitigni. Tornò a Loreto con entrambi e ha piantato Chardonnay (oggi altro punto di forza dell'azienda nel Launegild), che ha imbottigliato fino al 1955. Questo vino prende il nome da lui per onorare la sua energia e la passione per la fattoria di famiglia. La stessa di quel Pecorino che gli si è deciso di dedicare.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Loreto Aprutino
Certificazione	Biodinamico
Vitigno	Pecorino 100%
Gradazione	15.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo intenso
Gusto	Gusto acido, perfetto a sostenere la sua trama ricca dal finale di frutto dolce e fini note aromatiche, con tanto sale e ricordi di cereale
Profumo	Pesca e banane matura, con note erbacee di salvia e mentuccia
Abbinamenti	Secondi piatti di pesce fritto, primi con pesce, contorni di grigliate, formaggi saporiti

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	280-310 m
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Fermentazione spontanea in tonneaux
Maturazione	Permanenza di 7 mesi su fecce fini con battonage
Affinamento	In bottiglia. Nessuna chiarifica, stabilizzazione e filtrazione