

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