

*cantina*  
**FRENTANA**  
1958



## Costa del Mulino

PECORINO DOC

**Nome:** Abruzzo Pecorino Doc

**Linea:** Costa del Mulino

**Tipo:** Vino Bianco

**Gradazione alcolica:** 13,00 % alc./vol.

**Chiusura:** Sughero

**Tipologia del Terreno:** medio impasto calcareo

**Collocazione geografica dei vigneti:** falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 100 a 200 metri sul livello del mare. Comune di Rocca San Giovanni.

**Vendemmia:** manuale, prima decade di Settembre

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione a temperatura controllata.

**Maturazione ed affinamento:** sottoposto ad un affinamento in acciaio per circa 6 mesi; un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la maturazione.

**Caratteristiche organolettiche:** colore paglierino piuttosto intenso. Al naso rivela piacevoli note di agrumi, miele e pesca gialla e talvolta un caratteristico sentore di birra. Al gusto si presenta come un vino di corpo e struttura, bilanciati da una buona acidità che rinfresca il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.

**Longevità in bottiglia:** 2 o più anni, adeguatamente conservato

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA  
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA  
ROCCA SAN GIOVANNI - ITALIA