



# CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



## FALERIO PECORINO D.O.C. "DESTRIERO"

VITIGNO: Pecorino 100%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 30

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto, prevalentemente  
argilloso

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 250 s.l.m.

VINIFICAZIONE: in serbatoio di acciaio inox a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO: 13%

ACIDITA' TOTALE gr/lt: 5,5

RESIDUO ZUCCHERINO gr/lt: 2

CONFEZIONE: 12 bottiglie

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: paglierino brillante

PROFUMO: fiori e frutta matura, prevalentemente tiglio e mela

SAPORE: acidità e tenore alcolico adeguato, gusto pieno con leggere  
note aromatiche e speziate, finale amarognolo

ABBINAMENTI: pesce a tutto pasto

Formati disponibili: 0.375 lt. / 0.75 lt.



S.C.A.C. SOC. COOP. AGRICOLA

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216 / Fax: +39 0736 822242

[www.cantinedicastignano.com](http://www.cantinedicastignano.com) / [commerciale@cantinedicastignano.com](mailto:commerciale@cantinedicastignano.com)