



# CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



*vino bianco*

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%

CONFEZIONE: 6 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  
www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com