

# DIUBALDO

" UN VINO DI STOFFA "

## PARÈ

ABRUZZO PECORINO DOC

Vino Biologico



L'Azienda DIUBALDO si trova nel territorio nord dell'Abruzzo sul confine con le Marche ai piedi dei monti gemelli ad un'altitudine di circa 500 metri slm con esposizione 170° sud est, qui produce tutte le uve per i suoi vini.

**Pecorino.** Il suo nome ad oggi rimane un mistero, l'ipotesi più accreditata è quella che lo lega alla pastorizia transumante tipica dell'Abruzzo. Oggi coltivato a quote più basse rispetto a quelle molto più alte delle coltivazioni storiche, il vitigno, con vinificazione in macerazione esprime dei grandi valori, per tutti i sensi. E' sicuramente uno dei bianchi più importanti d'Italia.

Da uve raccolte intere e depositate in cella frigo a zero gradi.

**Vinificazione:** Criomacerazione sulle bucce per 48 ore a bassa temperatura, fermentazione controllata su 20 giorni, maturazione sulle fecce nobili con frequenti batonnage.

### Caratteristiche analitiche

Annata 2019  
Alcool 13,5 %  
Acidità 5,73 g/l  
Zuccheri residui 0,1 g/l  
Anidride solforosa totale 66 mg/l

### Caratteristiche organolettiche

Aspetto: colore giallo paglierino  
Olfatto: profumi di frutta esotica e fiori bianchi  
Gusto: fresco, sapido, di buona struttura e lunga persistente

### Modalità di servizio

Temperatura: 12°C  
Abbinamenti: antipasti, primi, zuppe e arrosti di pesce, carni bianche e formaggi



diubaldo.it

Sant'Egidio Alla Vibrata - Teramo