# SESSANTA PASSI

Colline Pescaresi IGT 2024

**Marramiero**

---

Il Vino Sessanta Passi è un Pecorino Colline Pescaresi IGP prodotto dalla cantina Marramiero. È un vino bianco, molto delicato e leggermente mosso, dal gusto fresco e vivace. Questa bevanda ha un sapore fruttato e con note floreali tipiche del Pecorino. È un vino che si abbina a piatti delicati come minestre e carni bianche o aperitivi, da servire e bere molto freddo.  Il nome del Pecorino Sessanta Passi deriva da un'antica misura napoletana, appunto "sessanta passi" che corrisponde alla larghezza del tratturo che attraversa i nostri vigneti.

---

## CARATTERISTICHE

| | |
|---|---|
| **Tipo** | Fermo |
| **Sottotipo** | Bianco |
| **Disciplinare** | Colline Pescaresi |
| **Denominazione** | IGT |
| **Annata** | 2024 |
| **Nazione di produzione** | Italia |
| **Regione di produzione** | Abruzzo |
| **Localizzazione** | Rosciano |
| **Vitigno** | Pecorino 100% |
| **Gradazione** | 11.00 % vol. |
| **Formato** | Standard (0.75 lt) |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|---|---|
| **Colore** | Giallo paglierino tenue con delicati riflessi verdognoli |
| **Gusto** | Asciutto, fresco e vivace |
| **Profumo** | Fruttato con sottili note floreali |
| **Abbinamenti** | Secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce, primi con pesce, antipasti di varia natura, minestre di ingredienti vari, minestre di verdura |
| **Temperatura di servizio** | 10°/12° |

## DATI DI PRODUZIONE

| | |
|---|---|
| **Esposizione** | Nord-Est |
| **Altitudine** | 250 m |
| **Tipologia terreno** | Medio impasto tendenzialmente argilloso |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità impianto** | 5000 |
| **Età ceppi** | 15/20 anni |
| **Resa per ettaro** | 150 q.li |
| **Epoca vendemmia** | Fine agosto |
| **Tipo raccolta** | Manuale |
| **Metodi di difesa** | Sostenibile |
| **Vinificazione** | Fermentazione in acciaio |

**Affinamento** Bottiglia per 2 mesi