

SESSANTA PASSI

Colline Pescaresi IGT 2021

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 | 2021 |
| 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