

SESSANTA PASSI

PECORINO
COLLINE PESCARESI IGT



Dalla volontà di continuare a riscoprire il legame con le proprie radici, nasce questo vino che prende il nome da una antica misura: "sessantapassi", che corrisponde alla larghezza in passi napoletani del tratturo che attraversa i nostri vigneti. Un vino delicatissimo dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, profumi fruttati con sottilissime note floreali, sapore decisamente asciutto, fresco e vivace. Si abbina a minestre, carni bianche, antipasti e piatti a base di pesce, ottimo anche come aperitivo. Si consiglia di servire alla temperatura di 10°-12°c.

Uve Pecorino.

Zona di produzione Rosciano, Tenuta Milano.

Tipologia dei terreni Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Guyot.

Fermentazione In tini di acciaio inox, dopo contatto delle bucce con il mosto a freddo e pressatura soffice.

Affinamento In tini di acciaio inox e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi 4

Gradazione alcolica 11% vol

Acidità totale 5.70 g/L

Zuccheri residui 2.7 g/L

Prima annata di produzione 2010

75 cl

MARRAMIERO

marramiero.wine