

PUNTA DI COLLE

Colline Pescaresi IGT 2016

Marramiero



Il vino Punta di Colle è uno Chardonnay con denominazione Colline Pescaresi IGT. Nella cantina Marramiero questo vino bianco origina da piccoli grappoli di chardonnay, raccolti manualmente in un vigneto che negli anni ha raggiunto il giusto equilibrio per produrre uve di grande concentrazione. Questo Chardonnay è vinificato in purezza e fermentato in piccole botti di rovere dove, per un lungo periodo rimane per arricchire il suo complesso affinamento. Si può bere abbinandolo con piatti importanti a base di pesce e pietanze delicate a base di carne. Ottimo con formaggi stagionati accompagnati da miele amaro o marmellata di rosa canina.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Colline Pescaresi
Denominazione	IGT
Annata	2016
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	CHARDONNAY 100%
Specificazione	Colline Pescaresi
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato intenso e brillante
Gusto	In bocca è caldo e suadente, estremamente equilibrato e di lunga persistenza.
Profumo	Elegante e concentrato con sentori di frutta matura e candita, miele d'acacia, cera d'api, fico e datteri con delicate note di fiori gialli
Abbinamenti	Formaggi stagionati, primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche, dolci secchi
Temperatura di servizio	14°/16°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	250m m
Tipologia terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5000
Età ceppi	20/25 anni
Resa per ettaro	50/60 q.li
Epoca vendemmia	Settembre
Tipo raccolta	Manuale

Metodi di difesa Sostenibile

Vinificazione Macerazione delle bucce con mosto a 10° C per 24 ore
Estrazione integrale del mosto
FERMENTAZIONE TERMO-
GUIDATA IN PICCOLE BOTTI NUOVE.

Maturazione Fermentazione termo-guidata in piccole botti nuove
per 18 mesi

Affinamento Bottiglie per 12 mesi