

# SESSANTA PASSI

Colline Pescaresi IGT 2022

**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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Colline Pescaresi
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2022
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Rosciano
<b>Vitigno</b>	Pecorino 100%
<b>Gradazione</b>	11.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

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

**Affinamento Bottiglia per 2 mesi**