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