

MONTUPOLI

Terre di Chieti IGP - PASSERINA

Annata vedi foto sito-web - litri 0,75 - **PRODOTTO** in ITALIA



www.studiovanni.com

Terreno e forma d'allevamento

Uve Passerina

Altimetria Da 100 a 250 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Argilloso-Limoso

Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti esposti a Ovest e Nord-Ovest

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 140 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla terza settimana di Settembre

Pressatura:

Il mosto rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima della pressatura soffice, che ci permette di estrarre esclusivamente il mosto fiore

Temperatura della Fermentazione:

La fermentazione viene condotta a 12 - 13°C per circa due settimane in recipienti d'acciaio.

Fermentazione malolattica:

No

Affinamento:

Sulle fecce fini per due mesi

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,50%** Vol.

- Estratto Secco < **20** g/l

- Acidità Totale **5,50 - 6,50** g/l

- PH **3,25 - 3,35**

- Zuccheri Residui **4 - 5** g/l

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino

Profumo: profumo speziato caratteristico, con evidenti note floreali, che si apre su fresche sfumature fruttate

Gusto: snello e persistente, sapido, dotato di una piacevole mineralità, che rende il sorso particolarmente gradevole

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **8 - 10°C**

Ben si abbina a crostacei e frutti di mare, ai primi di pesce leggeri ed ai guazzetti; accompagna benissimo anche semplici piatti quali spaghetti al pomodoro e basilico.

Revisione (Rev, 1 - 05/06/2023)

Cantina Miglianico Soc. Coop. Agricola - Partita IVA 00092380690

Via San Giacomo, 40 - 66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA - tel. +39 0871 95831 - www.cantinamiglianico.it