

TENUTA  
SECOLO IX



# FONTE FIORITA

*Colline Pescaresi Igt  
Bianco 2023*

FONTE FIORITA COLLINE PESCARESI IGT BIANCO 2023

### *Uve*

Moscateello bianco biotipo casauriense.

### *Zona di produzione*

Castiglione a Casauria.

### *Tipologia di terreno*

Terreno argilloso-scistoso compatto.

### *Sistema di allevamento*

Controspalliera con potatura Guyot.

### *Andamento climatico dell'annata*

Annata difficile a causa della peronospora, molto umida in primavera e poi decisamente asciutta durante l'estate. Nonostante questi due eccessi, i vini risultano essere piuttosto equilibrati.

### *Fermentazione alcolica*

Dopo diraspapigiatura, il mosto viene illimpidito per decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica è svolta con lieviti selezionati alla temperatura di 16-18 °C.

### *Fermentazione malolattica*

Mediante l'uso del freddo, la fermentazione malolattica viene evitata per conservare la freschezza gustativa del vino.

### *Affinamento*

In acciaio, per 6 mesi.

### *Grado alcolico*

12,5% vol

### *Abbinamenti*

Da proporre con crudités di pesce e crostacei, fino ad arrivare ad un imperdibile incontro con un ostrica Gillardeau. Piacevole l'incontro con formaggi caprini freschi e delicati. Primi piatti a base di pesce di media struttura, oppure con una gustosa frittura di pesce. Una etichetta che evoca la bellezza dello stare insieme, della condivisione di serate estive, accompagnando innumerevoli facili preparazioni.