

TENUTA
SECOLO IX



FONTE FIORITA

*Colline Pescaresi Igt
Rosato 2023*

FONTE FIORITA COLLINE PESCARESI IGT ROSATO 2023

Uve

Montepulciano.

Zona di produzione

Tocco da Casauria.

Tipologia di terreno

Terreno franco-argilloso
mediamente sciolto.

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

Osiamo pure con una proposta
di salumi di qualità, abbinamolo
a sfiziosi vola au vent ripieni
con salse o creme delicate.
Particolarmente indicato con
molluschi e crostacei gratin.
Da proporre con formaggi vaccini
freschi a pasta molle, fino ad un
abbinamento con un primo a base
di salsa di pomodoro e basilico.
Un vino che incontra il gusto
giovane nel vivere momenti
piacevoli di fresca condivisione.

INFO@TENUTASECOLOIX.IT

TENUTASECOLOIX.IT

SEGUICI SU  