

TENUTA
SECOLO IX



FONTE
GROTTA

*Colline Pescaresi Igt
Bianco 2023*

FONTE GROTTA 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

13% vol

Abbinamenti

Imperdibile l'abbinamento con un'ostrica Fin de Claire, con il suo inconfondibile retrogusto di nocciola. Abbiniamolo ad una insalata cruda di funghi come porcini o ovuli. Da provare in abbinamento con la classica "Pizz e foje" (Pizza e Foglie) abruzzese. Primi piatti con ragù bianco di carne, con pasta a base di funghi e zafferano. Un vino che ama la gastronomia elaborata senza perdere la sua piacevole e coinvolgente immediatezza.