

TENUTA
SECOLO IX



TRE
MASSI

*Colline Pescaresi Igt
Bianco 2023*

TRE MASSI COLLINE PESCARESI IGT BIANCO 2023

Uve

Pecorino.

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

Antipasti caratterizzati con
una buona grassezza a base
di uovo. Primi piatti in bianco
che contemplano l'utilizzo di
vegetali ed ortaggi di stagione.
Interessante l'abbinamento con
crostacei bolliti, oppure appena
scottati in padella. Piacevole
l'incontro con una gustosa
caprese, fino a spingerci ad
un croccante rollè di carni bianche.
Un vino predisposto ad abbinarsi
con le morbidezze, le grassezze
di gustose preparazioni. Un vino
che raramente compie il primo
passo, ma che in bocca sa stupire
per struttura e complessità.

INFO@TENUTASECOLOIX.IT

TENUTASECOLOIX.IT

SEGUICI SU  