

# CAMPOTINO

PASSERINA COLLINE PESCARESI IGT

*Linea:*

**Campotino**

*Tipo di Vino:*

**Bianco fermo**

*Denominazione:*

**Passerina IGT "Colline Pescaresi"**

*Varietà:*

**Passerina 100%**

*Esposizione ed altitudine:*

**Sud-Ovest a 150 m s.l.m.**

*Tipologia Suolo:*

**Marna calcarea ricca di sasso bianco morenico e alluvionale**

*Sistema di allevamento e densità di impianto:*

**Guyot con 5000 viti/ettaro**

*Resa per ettaro:*

**90 q.li**

*Epoca di raccolta:*

**Fine Settembre**

*Pressatura:*

**Con pressa pneumatica a 0,5 atm**

*Fermentazione alcolica:*

**Condotta con LSA in acciaio inox**

*Fermentazione malolattica:*

**Non svolta**

*Invecchiamento:*

**In acciaio inox per 4 mesi**

*Alcool:*

**13% Vol.**

*Epoca di imbottigliamento:*

**In Gennaio dell'anno successivo alla vendemmia**



TENUTA  
DEL PRIORE

[www.tenutadelpriore.it](http://www.tenutadelpriore.it)