

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