TENUTA DEL PRIORE

Col del Mondo

SUNNAE PASSERINA “TERRE D’ABRUZZO” IGT

Denominazione: Passerina “Terre d’Abruzzo” IGT

Tipologia di Vino: Bianco Fermo, Secco

Varietà: Passerina 100%

Prima Vendemmia: 2007

Zona di Produzione: Collecorvino, Pescara, Abruzzo

Esposizione ed Altitudine: Sud- Ovest a 200 m s.l.m.

Tipologia di Suolo: Limo e argilla, ricco di sasso morenico, a tratti calcareo

Sistema di Allevamento e densità d'impianto: Guyot a 5.000 viti/ettaro

Età del vigneto: 20 anni

Resa per ettaro: 100 q.

Epoca e tipologia di raccolta: Fine Settembre; raccolta manuale

Fermentazione Alcolica: Tradizionale in bianco in acciaio inox

Lieviti: Selezionati

Temperatura di fermentazione: 16°- 18° C

Affinamento: 3 – 4 mesi in acciaio inox su lieviti fini

Fermentazione malolattica: Non svolta

Alcool: 13,5 % Vol.

Epoca di imbottigliamento: Nel mese di Marzo dell’anno successivo alla vendemmia

www.tenutadelpriore.it

Via Masseria Flaiani, 1 - 65010 Collecorvino(PE) tel: +39 085 8207831
email info@priore.it - P.iva 00113660682