

FONTEFIORITA

Colline Pescaresi IGT bianco

Dal colore giallo con riflessi verdognoli, è floreale al naso, sapido e fresco al gusto, delicate note minerali.

Scheda Tecnica

Vitigni: Varietà aziendali a bacca bianca
Denominazione: Bianco Colline Pescaresi IGT
Zona vitivinicola: Castiglione a Casauria – Pescara – Abruzzo
Vigneti: Tocco da Casauria
Terreni: argillosi-calcarei
Anno d'impianto: 2007
Altitudine: 220 m s.l.m.
Esposizione dei vigneti: Sud
Sistema di allevamento: controspalliera
Tipo di potatura: Guyot
Densità di ceppi per ettaro: 4000
Resa di uva per ettaro: 100 quintali
Epoca di vendemmia: seconda decade Agosto
Fermentazione: in acciaio con lieviti selezionati a 16 °C.
Affinamento: in acciaio per 6 mesi.

Abbinamenti

È un vino che accompagna molto bene piatti di pesce delicati, salumi e formaggi leggeri e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

