

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  