



## TENUTA SECOLO IX



### Fonte Grotta moscato bianco secco IGT

Dalla beva morbida, dinamica e fresca presenta un colore paglierino brillante dai riflessi dorati, leggermente esotico, con note floreali, profuma di pesca e albicocca.

#### Scheda Tecnica

**Vitigni:** Moscato Bianco biotipo "casauriense"

**Denominazione:** Moscato Bianco Colline Pescaresi IGP

**Zona vitivinicola:** Castiglione a Casauria – Pescara – Abruzzo

**Vigneti:** Coste San Felice

**Terreni:** argillosi-calcarei

**Anno d'impianto:** 2007

**Altitudine:** 300 m s.l.m.

**Esposizione dei vigneti:** Sud

**Sistema di allevamento:** contropalliera

**Tipo di potatura:** Guyot

**Densità di ceppi per ettaro:** 4000

**Resa di uva per ettaro:** 100 quintali

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade Agosto 2017

**Andamento climatico stagionale:**

la primavera è stata piuttosto fresca, l'estate è iniziata con un certo ritardo e le temperature non sono mai state eccessive; la maturazione è stata lenta e graduale, con netti sbalzi termici tra giorno e notte e ciò ha permesso un eccellente accumulo di sostanze aromatiche nella bacca.

**Fermentazione:** in acciaio con lieviti selezionati a 16 °C.

**Affinamento:** in acciaio per 6 mesi.

**Dati analitici:**

alcol 12,5 % vol – zuccheri 4 g/l – acidità totale 6 g/l – pH 3,30

#### Abbinamenti

E' un vino che accompagna molto bene gli antipasti di mare, crostacei crudi o al vapore e piatti di pesce delicati; si abbina anche a piatti della cucina vegetariana.

#### Temperatura di servizio

8-10 °C



QUARANTASEI SRL · CANTINA: CONTRADA VICENNE, 5/A · 65020 CASTIGLIONE A CASAURIA (PESCARA) · ITALIA

TEL. +39 085 7998193 · FAX +39 085 7992894 · INFO@TENUTASECOLOIX.IT · WWW.TENUTASECOLOIX.IT

SEDE LEGALE: VIA RAIALE 110 BIS · 65128 PESCARA · ITALIA · C.F. / P.I.: 02024630689 · N. REA PE - 147537 · CAP. SOC. € 10.000 I.V.