



SESSANTA PASSI

DENOMINAZIONE: SESSANTA PASSI PECORINO I.G.P. COLLINE PESCARESI

VENDEMMIA: UVE SANE E MATURE - ZUCCHERI NATURALI 17%

PROVENIENZA: ROSCIANO (PESCARA) ABRUZZO - ITALY

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE DELLE BUCCE CON MOSTO A 10°C PER 24 ORE. ESTRAZIONE INTEGRALE DEL MOSTO E FERMENTAZIONE TERMO-GUIDATA PER 10-15 GIORNI A 12-18°C.

VITIGNO: PECORINO.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 11%

ZUCCHERI RESIDUI: 3.5 g / l

ACIDITA' TOTALE: 6 g / l

AFFINAMENTO: SERBATOI D'ACCIAIO E BOTTIGLIA PER 2 MESI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE GIALLO PAGLIERINO TENUE DAI DELICATI RIFLESSI VERDOGNOLI, PROFUMO FRUTTATO, CON SOTTILI NOTE FLOREALI, SAPORE DECISAMENTE ASCIUTTO FRESCO E VIVACE.

METODO DI CONSERVAZIONE: AL BUIO A CIRCA 14/16° C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: SERVIRE A MAX 10/12° C.

SI ACCOMPAGNA A: MINESTRE, CARNI BIANCHE, ANTIPASTI E PIATTI A BASE DI PESCE MA OTTIMO ANCHE COME APERITIVO.

AZIENDA MARRAMIERO s.r.l

C.DA SANT'ANDREA N.1 - 65010 ROSCIANO (PE) ITALIA

TEL. 085.8505766 - FAX 085.8505318

ISCR. REG. SOC. TRIB. PE 14512 - CCIAA 89548 - P. IVA 01393400682

<http://www.marramiero.it> - e-mail: info@marramiero.it

Azienda Certificata ISO 9001:2000 - ISO 14001:2004



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
ISO 9001:2000
Certified Quality System



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
ISO 14001:2004
Certified Environmental System