

# PUNTA DI COLLE

Colline Pescaresi IGT 2018

Marramiero

Il vino Punta di Colle è uno Chardonnay con denominazione Colline Pescaresi IGT. Nella cantina Marramiero questo vino bianco origina da piccoli grappoli di chardonnay, raccolti manualmente in un vigneto che negli anni ha raggiunto il giusto equilibrio per produrre uve di grande concentrazione. Questo Chardonnay è vinificato in purezza e fermentato in piccole botti di rovere dove, per un lungo periodo rimane per arricchire il suo complesso affinamento. Si può bere abbinandolo con piatti importanti a base di pesce e pietanze delicate a base di carne. Ottimo con formaggi stagionati accompagnati da miele amaro o marmellata di rosa canina.

## CARATTERISTICHE

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo              |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco             |
| <b>Disciplinare</b>          | Colline Pescaresi  |
| <b>Denominazione</b>         | IGT                |
| <b>Annata</b>                | 2018               |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia             |
| <b>Regione di produzione</b> | Abruzzo            |
| <b>Localizzazione</b>        | Rosciano           |
| <b>Vitigno</b>               | CHARDONNAY 100%    |
| <b>Specificazione</b>        | Colline Pescaresi  |
| <b>Gradazione</b>            | 14.50 % vol.       |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt) |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |                                                                                                                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Colore</b>                  | Giallo dorato intenso e brillante                                                                                                           |
| <b>Gusto</b>                   | In bocca è caldo e suadente, estremamente equilibrato e di lunga persistenza.                                                               |
| <b>Profumo</b>                 | Elegante e concentrato con sentori di frutta matura e candita, miele d'acacia, cera d'api, fico e datteri con delicate note di fiori gialli |
| <b>Abbinamenti</b>             | Formaggi stagionati, primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche, dolci secchi                                |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 14°/16°                                                                                                                                     |

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |                                         |
|--------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Esposizione</b>       | Sud-Est                                 |
| <b>Altitudine</b>        | 250m m                                  |
| <b>Tipologia terreno</b> | Medio impasto tendenzialmente argilloso |
| <b>Allevamento</b>       | Guyot                                   |
| <b>Densità impianto</b>  | 5000                                    |
| <b>Età ceppi</b>         | 20/25 anni                              |
| <b>Resa per ettaro</b>   | 50/60 q.li                              |
| <b>Epoca vendemmia</b>   | Settembre                               |
| <b>Tipo raccolta</b>     | Manuale                                 |

**Metodi di difesa** Sostenibile

**Vinificazione** Macerazione delle bucce con mosto a 10° C per 24 ore  
Estrazione integrale del mosto  
FERMENTAZIONE TERMOSTABILIZZATA IN PICCOLE BOTTI NUOVE.

**Affinamento** Bottiglie per 12 mesi