

# SESSANTA PASSI

Colline Pescaresi IGT 2019

## Marramiero

---

Il Vino Sessanta Passi è un Pecorino Colline Pescaresi IGP prodotto dalla cantina Marramiero. È un vino bianco, molto delicato e leggermente mosso, dal gusto fresco e vivace. Questa bevanda ha un sapore fruttato e con note floreali tipiche del Pecorino. È un vino che si abbina a piatti delicati come minestre e carni bianche o aperitivi, da servire e bere molto freddo. Il nome del Pecorino Sessanta Passi deriva da un'antica misura napoletana, appunto "sessanta passi" che corrisponde alla larghezza del tratturo che attraversa i nostri vigneti.

---

### CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Bianco

**Disciplinare** Colline Pescaresi

**Denominazione** IGT

**Annata** 2019

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Abruzzo

**Localizzazione** Rosciano

**Vitigno** Pecorino 100%

**Gradazione** 11.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Giallo paglierino tenue con delicati riflessi verdognoli

**Gusto** Asciutto, fresco e vivace

**Profumo** Fruttato con sottili note floreali

**Abbinamenti** Secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce, primi con pesce, antipasti di varia natura, minestre di ingredienti vari, minestre di verdura

**Temperatura di servizio** 10°/12°

### DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Nord-Est

**Altitudine** 250 m

**Tipologia terreno** Medio impasto tendenzialmente argilloso

**Allevamento** Guyot

**Densità impianto** 5000

**Età ceppi** 15/20 anni

**Resa per ettaro** 150 q.li

**Epoca vendemmia** Fine agosto

**Tipo raccolta** Manuale

**Metodi di difesa** Sostenibile

**Vinificazione** Fermentazione in acciaio

**Maturazione** Serbatoi d'acciaio per 2 mesi

**Affinamento** Bottiglia per 2 mesi