



TENUTA DEL PRIORE

XXI



XXI

Denominazione: Bianco IGT "Colline Pescaresi"

Tipo di Vino: Bianco fermo, secco

Varietà: 80% Pinot Bianco, 20% Chardonnay

Prima vendemmia: 2020

Zona di produzione: Collecorvino, Pescara, Abruzzo

Esposizione ed altitudine: Sud-Ovest 200 m s.l.m.

Vigneto: Vigneto selezionato esclusivamente per la produzione di questo vino

Tipologia suolo: Limi e argille, a tratti calcaree ricchi di sasso morenico e alluvionale

Sistema di allevamento e densità di impianto: Guyot a 4000 viti/ettaro

Età del vigneto: 25 anni

Resa di uva per ettaro: 80 Quintali

Epoca di raccolta: Inizi di Ottobre; raccolta manuale

Fermentazione: spontanea con bucce e raspi per 5 giorni in vasca di cemento e successivi 30 giorni in barriques nuove

Affinamento: 10 mesi in Barriques

Invecchiamento: 10 mesi in bottiglia

Malolattica: Svolta

Alcool: 14,0 % Vol.

Limited edition: 800 bottiglie numerate