



TENUTA DEL PRIORE

XXI

NOME:

XXI

DENOMINAZIONE:

BIANCO IGT "COLLINE PESCARESI"

TIPOLOGIA 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.

TIPOLOGIA SUOLO:

LIMI E ARGILLE CALCAREE RICCHE DI SASSO MORENICO E ALLUVIONALE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:

GUYOT A 4000 VITI/ETTARO

ETÀ DEL VIGNETO:

22 ANNI

FERMENTAZIONE:

**SPONTANEA CON BUCCE E RASPI PER 5 GIORNI IN VASCA DI CEMENTO
E SUCCESSIVI 30 GIORNI IN BARRIQUES NUOVE**

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

18°-24°C

AFFINAMENTO:

10 MESI IN BARRIQUES NUOVE

INVECCHIAMENTO:

10 MESI IN BOTTIGLIA

MALOLATTICA:

SVOLTA

ALCOOL:

14,0% VOL.

LIMITED EDITION:

480 BOTTIGLIE NUMERATE