

# CAMPOTINO



**Denominazione:**  
Passerina IGT Colline Pescaresi

**Tipo di Vino:**  
Bianco fermo

**Varietà:**  
Passerina 100%

**Esposizione ed altitudine:**  
Sud-Ovest a 150 m s.l.m.

**Tipologia suolo:**  
marna calcarea ricca  
di sasso bianco morenico e alluvionale

**Sistema di allevamento  
e densità di impianto:**  
Guyot a 5000 viti/ettaro

**Resa per ettaro:**  
110 q.li

**Epoca di raccolta:**  
fine settembre

**Pressatura:**  
con pressa pneumatica a 0,5 atm

**Fermentazione alcolica:**  
condotta con LSA in acciaio inox

**Fermentazione malolattica:**  
non voluta

**Invecchiamento:**  
in acciaio inox per 4 mesi

**Alcool:**  
12,5/13,0 %

**Epoca di imbottigliamento:**  
In gennaio dell'anno successivo  
alla vendemmia.

**Wine name:**  
Passerina IGT Colline Pescaresi

**Type of wine:**  
White wine

**Wine variety:**  
Passerina 100%

**Exposure and Altitude:**  
Sud-West at 150 m above sea level

**Type of soil:**  
Silt and clay, rich in morainic material,  
sometimes calcareous

**Cultivation system  
and plant density:**  
guyot a 5000 vines/ha

**Grape yield per hectare:**  
11000 Kg

**Grape harvest time:**  
the end of September

**Pressed:**  
pressed in a soft way to 0,5 atm

**Fermentation:**  
in stainless steel tanks

**Malolactic fermentation:**  
no

**Maturation:**  
in stainless steel tanks for 4 months

**Alcool:**  
12,5/13,0 %

**Bottling period:**  
in January of the first  
year following the grape harvest.



PASSERINA  
COLLINE PESCARESI IGT