

CAMPOTINO



Denominazione:
Pecorino IGT "Colline Pescaresi"

Wine name:
Pecorino IGT "Colline Pescaresi"

Tipo di Vino:
Bianco fermo

Type of wine:
White wine

Varietà:
Pecorino 100%

Wine variety:
Pecorino 100%

Esposizione ed altitudine:
Sud-Est a 250 m s.l.m.

Exposure and Altitude:
South - east 250 m. above sea level

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

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

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

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

Resa per ettaro:
90 q.li

Grape yield per hectare:
9000 Kg

Epoca di raccolta:
inizi di settembre

Grape harvest time:
early September

Pressatura:
con pressa pneumatica a 0,4 atm

Pressed:
pressed in a soft way to 0,4 atm

Fermentazione alcolica:
condotta con LSA in acciaio inox

Fermentation:
in stainless steel tanks

Fermentazione malolattica:
non voluta

Malolactic fermentation:
no

Invecchiamento:
in acciaio inox per 4 mesi

Maturation:
in stainless steel tanks for 4 months

Alcool:
13,5 % - 14,00 %

Alcool:
13,5 % - 14,00 %

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

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



PECORINO
COLLINE PESCARESI IGT