



## Macerato IGT Passerina del Frusinate Biologico e Biodinamico 2021



### VARIETÀ

Passerina 100%

### TIPO DI TERRENO

Terreno di pietre misto a terra rossa

### SISTEMA ALLEVAMENTO

Spalliera potatura Guyot densità 4000 piante/ha

### ALTITUDINE E UBICAZIONE

500m slm - Comune di Pescosolido (FR)

### DALLA VINIFICAZIONE ALLA COMMERCIALIZZAZIONE

Una settimana prima della vendemmia le uve vengono raccolte, nella misura del 5% della massa totale, per creare il mosto lievito (ped de cuve) e, quindi, fermentate con le bucce, senza aggiunta di lieviti selezionati. La parte rimanente, ottenuta dalla vendemmia principale, è vinificata in acciaio, con tre giorni di macerazione con le bucce a temperatura controllata a 18°C. Dopo l'affinamento, la cui durata di circa quattro mesi, il vino viene refrigerato a 0°C, filtrato a 2 micron ed, infine, imbottigliato. Prima della commercializzazione il vino sosta in affinamento in bottiglia per minimo tre mesi.

### ADDITIVI UTILIZZATI

Nelle varie fasi della lavorazione del vino viene usato esclusivamente metabisolfito di potassio a basse dosi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

15°C

### BOTTIGLIE PRODOTTE

650 da 0,75lt

### SCHEDE AMBIENTALE

Bottiglia	Capsula	Tappo
GL71 Vetro	C / PVC 90 Plastica	FOR51 Sughero

**RACCOLTA DIFFERENZIATA** Verifica le disposizioni del tuo Comune, separa le componenti e conferiscile nel modo corretto.

**Vitivinicola Cioffi - Azienda Agricola Cioffi Ernesto Anselmo** Tel. 329 6136542 - **Nazareno Cioffi** Tel. 328 6198924

Via Ludovico Ariosto, SNC 03039 Sora (FR) - C.F.: CFFRST655121838C P. IVA: 01953220603

PEC: e.cioffi@epap.conafpec.it E-mail: vitivinicolacioffi@gmail.com [www.vitivinicolacioffi.it](http://www.vitivinicolacioffi.it)

Vitivinicola Cioffi vitivinicolacioffi