



**PASETTI**  
SCHEDA TECNICA

## Testarossa Bianco I.G.T. Colline Pescaresi



### Zona di Produzione:

si individua nel comprensorio di Pescosansonesco (PE), in zona pedemontana a 550 mt. sul livello del mare. Ai piedi del massiccio del Gran Sasso d'Italia, in una zona molto ventilata, sottosuolo roccioso ricco di minerali, forti escursioni termiche, con terreno argilloso/calcareo.

### Storia del Vino:

questo Bianco viene ottenuto da uve Trebbiano e Pecorino pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto, decantato e reso limpido a bassa temperatura viene fermentato in piccole botti di rovere da 225 e 550 lt dove permane per 12 mesi successivi alla vendemmia, stando e maturando sulle fecce nobili di fermentazione.

### Caratteri Organolettici:

un vino giallo dorato brillante, con odori intensi e complessi di miele di acacia, frutto della passione, bergamotto, candito, vaniglia e salvia. Corpo pieno e morbidezza avvolgente al gusto; con ottimo equilibrio alcolico e lunga persistenza aromatica.

### Vendemmia:

Prima decade di Settembre.

### Vinificazione:

In bianco, criomacerazione a 4°C per 18/24 ore, con pressatura e pigiatura soffice. L'immediata refrigerazione del mosto favorisce la sua decantazione e l'eliminazione dei torbidi sospesi. La fermentazione avviene in barriques. Fermentazione malolattica assente.

### Affinamento:

12 mesi in barriques e successivamente 6 mesi in bottiglia.

### Modo di Servirlo:

lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Si consiglia di servire a temperatura di 10- 12 ° C in bicchieri di media dimensione.

### Abbinamenti Gastronomici:

trova abbinamenti felici con piatti strutturati e profumati: pietanze al curry, pesci grandi al forno con erbe aromatiche, carni bianche con cotture elaborate, formaggi stagionati o erborinati.

### Modi di Conservazione:

la bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12-18 gradi ed una umidità intorno al 50%. Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriore 2-3 anni dalla sua immissione al consumo.

### Dati Analitici:

Gradazione Alcolica: 14,20% - 14,70 % Vol.  
Zuccheri residui: 2,80 - 3,00 g/l  
pH: 3,50 - 3,60 g/l  
Acidità Totale: 5,50 - 6,00 g/l  
Acidità Volatile: 0,30 - 0,60 g/l