

TENUTA COCCI GRIFONI 1970

vini tra ragione ed emozione



ADAMANTEA Passerina IGT

*Kräftige strohgelbe Farbe
Bukett von Blüten und gelben exotischen Früchten,
wie Banane und Ananas
Weicher, angenehm würziger Geschmack
Hervorragend zu warmen und kalten Vorspeisen,
zu Fisch und Frischkäse
Trinktemperatur 12°/14° C.*

Jahrgang der ersten Herstellung: 2008

Anzahl der abgefüllten Flaschen: 35.000

Traubensorten: Passerina

Anbau- und Höhenlage: südöstlich, zwischen 200
und 230 m. ü.d.M.

Boden: lehm- und sandhaltig

Erziehungsform: Spaliererziehung mit horizontalem Kordon.

Ausbeute pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese: Handlese der besten Trauben, ab der zweiten
Septemberdekade

Herstellungsmethode: Weißweinemethode, auf 16°C geregelte
Temperatur

Weinreifung und Verfeinerung: 3 Monate in rostfreien
Stahlbehältern; Verfeinerung in der Flasche über mindestens 2
Monate

Alkoholgehalt: etwa 12,5%

Haltbarkeit: 3 Jahre

