

PART
34
BIANCO

PART 34
Marche Passerina IGT
Passerina 80% other white grapes 20%

*Kräftige strohgelbe Farbe
Buket 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: 2014

Anzahl der abgefüllten Flaschen: 10.000

Traubensorten: Passerina, anderen weißen Trauben

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

Boden: lehm- und sandhaltig

Erziehungsmethode: Spalierziehung mit horizontalem Kordon.

Ausbeute pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese: Handlese der besten Trauben, ab der zweiten
Septemberdekade

Herstellungsmethode: Weißweinmethode, 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: 2 Jahre

TENUTA COCCI GRIFONI 1970 - 63065 San Savino di Ripatransone (AP) Italy

tel. 0039.0735 90143 • fax 0039.0735 90123 • www.tenutacoccigrifoni.it • e-mail: info@tenutacoccigrifoni.it



TENUTA COCCI GRIFONI