





**TOMMOLO**  
VINO BIANCO IGT COLLINE PESCARESI  
BIOLOGICO

**UVE:**

A bacca bianca provenienti dai vigneti di proprietà, coltivati nei territori collinari dei comuni di Nocciano e Cugnoli secondo i principi dell'agricoltura biologica.

**VENDEMMIA:**

La raccolta viene effettuata manualmente selezionando i grappoli migliori nelle ore più fresche della giornata a partire dalla seconda decade di settembre, al raggiungimento della piena maturità tecnologica in funzione del grado zuccherino e dell'acidità.

**VINIFICAZIONE:**

La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione e delle norme della produzione dei vini biologici applicando i moderni principi della tecnica enologica. Dopo la pigiatura le uve vengono refrigerate a 5°C e lasciate a contatto con il mosto per 10 ore, per avere l'estrazione dei soli componenti aromatici delle bucce. Si esegue quindi la pressatura soffice delle uve pigiate e la separazione del mosto fiore che viene lasciato decantare a freddo per circa 12 ore.. Il mosto limpido così separato viene travasato e fermentato ad una T° controllata di 16°C.

Prima dell'imbottigliamento il vino viene stabilizzato e filtrato onde evitare future precipitazioni durante la sua commercializzazione.

In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini biologici con moderate aggiunta di solfiti.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdolini

**PROFUMO:** Fresco, fragrante con gradevoli note fruttate, leggermente speziato, di grande finezza

**SAPORE:** Gusto equilibrato, armonico e morbido, di grande corposità e persistenza con retrogusto piacevole

**ABBINAMENTI:** Ideale per accompagnare pietanze a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo

**CONSERVAZIONE:** Conservare in luogo fresco a 8-10°C

**ALCOOL:** 12%

**SERVIZIO:** Servire ad una T° di circa 10°C