



**CORE D'EURE**

***Passito Bianco Terre di Chieti i.g.t.***

**Tipo di vino:** passito bianco.

**Uve:** Moscato bianco.

**Zone di produzione:** colline Vastesi.

**Caratteristiche dei terreni:** i nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto, con predominanza a volte argillosa e a volte calcarea.

I terreni hanno tutti esposizione a Sud, Sud-Est, e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** pergola abruzzese.

**Densità ceppi/ha:** densità media 3500

**Resa ettoltri di vino per ettaro:** mediamente 30

**Epoca di vendemmia:** i tralci vengono tagliati per favorire un appassimento dell'uva, fino al raggiungimento dei parametri stabiliti.

**Vinificazione:** grazie all'utilizzo della pigiatura soffice e della fermentazione a temperature controllate, garantiamo il conferimento al mosto di tutte le migliori molecole aromatiche presenti nell'uva.

Il mosto viene poi fermentato in botti di acciaio inox.

Seguono operazioni di illimpidimento e di stabilizzazione tartarica a freddo con successivo imbottigliamento.

**Fermentazione:** serbatoi di acciaio inox.

**Vista:** vino di colore giallo oro.

**Olfatto:** bouquet delicatissimo, profumo aromatico tipico.

**Gusto:** gusto ampio ed armonico, con sentori di miele e frutta tropicale che persistono piacevolmente.

**Gradazione Alcolica:** 18% Vol

**Temperatura ottimale di servizio:** 10/12 °C

**Abbinamenti:** ideale per dessert di ogni genere.

