

# DUCHI DI CASTELLUCCIO

---

---

## SCHEDA TECNICA

---

---

### *“Guazzetto”*

Passerina d’Abruzzo IGT Colline Pescaresi

Identificazione Geografica Tipica

---

---

**Tipologia:** Vino Bianco Biologico

**Vitigno:** Passerina 100% IGT uve da agricoltura Biologica

**Esposizione:** Sud Est

**Altitudine:** 280 m. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato.

**Densità (viti per ettaro):** 4000

**Produzione media per ettaro:** 85 qli.

**Periodo di raccolta:** Fine Settembre.

**Sistema di vinificazione:** Acciaio

**Gradazione alcolica:** 13%

**Bottiglia:** 75 cl

**Bottiglie per cartone:** 6

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo intenso con riflessi dorati.

**Olfatto:** Fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa ed esotici di papaia.

**Gusto:** Con eccezionale corrispondenza aromatica, il gusto è avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca.

**Abbinamenti gastronomici:** Aperitivi e piatti marinari.

**Temperatura di servizio:** 8-10° C.

