

La Passerina

Colli Aprutini IGT
Passerina

.....



Caratteristiche sensoriali: giallo paglierino, profumo intenso e delicato, di fiori bianchi, mandorla e frutta fresca. In bocca si presenta fresco, avvolgente, con deliziose note minerali che lo rendono unico nel suo genere. Morbido e persistente in bocca.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna primi e secondi, carni bianche e formaggi giovani.

.....

Tasting notes: Colour: *pale straw-like yellow*; Nose: *very intense bouquet; the nose reveals scents of white flowers, almond and dried fruit*; Flavour: *tasty, elegant, mineral; it's characterized by an important structure and a good balance between alcohol and acidity. Extraordinary aromatic persistence.*

Pairings: *It's ideal with appetizers, seafood salad, fish and white meat dishes.*



0,75 cl

Scheda Tecnica

.....

Tipo di vino: Bianco fermo

Classificazione: Indicazione geografica tipica

Vitigno: Passerina

Gradazione alcolica: 13.00% vol

Area di Produzione: Regione Abruzzo

Altitudine/Altimetria: 250/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Periodo di Vendemmia: Settembre

Vinificazione: pigiatura, criomacerazione del pigiato, pressatura soffice in assenza di ossigeno, fermentazione del mosto a basse temperature per enfatizzare i profumi varietali

Temperatura di fermentazione: 15°C

Maturazione: tank in acciaio inox

Affinamento: in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di Temperatura

Capacità di invecchiamento: 2/3 anni

Temperatura di servizio: 10/11 °C;

Technical sheet

.....

Type of wine: *White still* / Classification: *I.G.T. (Typical Geographical Indication)* / Grape varieties: *100% Passerina* / Alcohol content: *13.00% vol* / Production area: *Abruzzo* / Altitude: *250/300 mt. above the sea level* / Planting density: *5000 vines/hectare* / Training system: *Spur pruned cordon* / Harvest period: *September* / Vinification: *the grapes are crushed and destemmed; the juice is clarified through settling cold overnight and then inoculated with selected pure yeast. Soft pressing and then fermented at low temperature in stainless steel tank in order to accentuate the wine's bouquet.* / Fermentation temperature: *15°C* / Ageing: *stainless steel tank* / Refining: *in bottle; conserved in air-conditioned area* / Storage: *lying down in cool, dark surroundings* / Ageing capacity: *2/3 years* / Serving temperature: *10/11 °C.*