



## *Ispira* *Abruzzo Passerina DOC*

**Tipologia:** Abruzzo Passerina DOC

**Gradazione alcolica:** 13% vol

**Vitigno:** Passerina

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve, criomacerazione, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura in acciaio inox

**Maturazione ed affinamento:** assemblaggio in vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia. Mediamente messo in vendita la primavera successiva alla vendemmia

**Caratteristiche organolettiche:** il vino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi tipici della frutta tropicale, fiori bianchi, ginestra. Al palato è armonico, persistente e di ottima freschezza dovuta alla consistente ossatura acida del vitigno.

**Longevità in bottiglia:** Di media gradazione alcolica è un vino da consumarsi entro l'annata successiva a quella di produzione per poterne gustare al meglio le caratteristiche organolettiche. Vino da degustare con frutti di mare, carni bianche e saporite minestre.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Modalità di conservazione:** luogo fresco e asciutto

**Modalità di trasporto:** temperatura controllata