

ISPIRA
il vino, arte dell'uomo.



cantinazaccagnini.it

ISPIRA / ABRUZZO DOC PASSERINA

Tipologia

Abruzzo DOC Passerina

Vitigno

Passerina

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone, Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente medio tardiva

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione, 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

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

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: Naso fragrante di fiori bianchi e arricchito da frutta a polpa gialla molto matura sino a sfociare nel tropicale, con accenni di spezie dolci.

Gusto: Freschezza e sapidità subentrano in modo vibrante, determinando lo sviluppo dinamico del sorso.

Longevità in bottiglia

Se ben conservato può esprimersi piacevolmente non solo nel primo ma anche nel secondo e terzo anno dopo la vendemmia.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 8-10°C

ZACCAGNINI