

## 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**

Le migliori uve di Passerina sono pigiate e pressate in ambiente anossico per preservarne le caratteristiche. Il mosto ottenuto fa stabilizzazione a freddo per circa 7 gg a temperatura prossima ai 0°C. Questa tecnica conferisce al vino finale quelle note fruttate che contraddistinguono questo vitigno. Fermenta a temperatura controllata per 10 giorni.

### **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