



ZACCAGNINI

cantinazaccagnini.it



Detto anche "polmone verde d'Europa", l'Abruzzo regala percorsi naturali suggestivi che attraversano antichi borghi dallo spiccato valore storico e artistico, senza mai smettere di sorprendere i visitatori. Qui, tra le suggestive colline di Bolognano, governate da mani sapienti e dalla lentezza del tempo, si trova la Cantina Zaccagnini. La nostra cantina nasce per raccontare la storia, le tradizioni locali e le testimonianze artistiche di un Abruzzo dal fascino millenario, da preservare e rispettare.

LE TERRE DELL'ABATE

Abruzzo DOC

Passerina



ABRUZZO



TERRITORIO

Terreno argilloso di medio impasto. Sistema di allevamento tendone e spalliera.



VITIGNO

Passerina



L'IDENTITÀ

Vini che raccontano il territorio in cui nascono, con il complesso monumentale dell'abbazia di San Clemente a Casauria, uno dei più importanti monumenti abruzzesi. "Le terre dell'abate" raccontano l'antica storia di abati, imperatori e santi che hanno calpestato queste terre.



IN VIGNA

Raccolta solitamente medio tardiva.



IN CANTINA

Pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore; illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura.



NEL CALICE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Naso fragrante di fiori bianchi e arricchito da frutta a polpa gialla molto matura sino a sfociare nel tropicale, con accenni di spezie dolci. In bocca freschezza e sapidità subentrano in modo vibrante, determinando lo sviluppo dinamico del sorso.



A TAVOLA

Si consiglia l'abbinamento con portate di pesce e aperitivi. Temperatura di servizio 8-10°C.

 VOL. ALC. 12,5% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.