

IGT Colline Pescaresi

Passerina
Biologico

Capostazione



Vitigno Passerina

Denominazione Colline Pescaresi Pecorino I.G.T.

Tipo Vino bianco

Zona di produzione Alanno (PE)

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Anno di impianto 2013

Esposizione terreno Sud/sud-ovest

Resa per ettaro 130q

Vendemmia Dal 10 al 20 settembre

Vinificazione Dopo la pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, il mosto viene decantato e poi messo a fermentare a bassa temperatura (12/14°C)

Grado alcolico 12,5% vol

Caratteristiche organolettiche

Colore Giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini
Odore Consistente con predominanti sentori floreali e note minerali ed erbacee.

Sapore Morbido, fresco, sapido ed equilibrato.

Abbinamenti piatti a base di pesce e formaggi cremosi

Temperatura di servizio 8°-10°C

Imballo Cartoni da 6 bottiglie

Wine grape varietal Passerina

Denomination Colline Pescaresi Passerina I.G.T.

Type White wine

Production area Alanno (PE)

Vine training system pergola system

Planting year 2013

Land aspect South/south-west

Yield per hectare 130q

Harvest From September 10th to 20th

Wine-making process After a gentle cold-pressing process in an inert atmosphere, the grape must is decanted to ferment at low temperatures (12/14°C)

Alcohol strength 12,5% ABV

Organoleptic properties

Colour Straw yellow with subtle pale green tones

Nose Consistent with dominant floral notes and mineral, grassy aromas

Taste Soft, fresh, luscious and balanced

Pairings Fish dishes and creamy cheeses

Serving temperature 8°-10°

Case contains 6 bottles

75 cl

