



La Passerina



Passerina IGT – Colli Aprutini

LE CARATTERISTICHE

Tipo di vino: Bianco fermo

Classificazione: Indicazione geografica tipica

Vitigno: 100% Passerina

Gradazione alcolica: 13.00 % vol

LA VIGNA

Area di Produzione: Castilenti (Te)

Altitudine/Altimetria: 250/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Resa per Ettaro: 80 Hl

LA VINIFICAZIONE

Periodo di Vendemmia: Settembre

Vinificazione: pigiatura, criomacerazione del pigiato, pressatura soffice e in assenza di ossigeno, fermentazione del mosto a basse temperature e per enfatizzare i profumi varietali

Temperatura di fermentazione: 15 °C

Maturazione: tank in acciaio inox

Affinamento: in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

Capacità di invecchiamento: 2/3 anni

IL VINO

Temperatura di servizio: 10/11 °C;

Caratteristiche sensoriali: giallo paglierino, profumo intenso e delicato, di fiori bianchi, mandorla e frutta fresca. In bocca si presenta fresco, avvolgente, con deliziose note minerali che lo rendono unico nel suo genere. Morbido e persistente in bocca.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna primi e secondi, carni bianche e formaggi giovani.

Tasting notes:

Colour: pale straw-like yellow;

Nose: very intense bouquet; the nose reveals scents of white flowers, almond and dried fruit;

Flavour: tasty, elegant, mineral; it's characterized by an important structure and a good balance between alcohol and acidity. Extraordinary aromatic persistence.

Pairings: It's ideal with appetizers, seafood salad, fish and white meat dishes.

SOC. AGR. SAN LORENZO VINI

C.da Plavignano, 2 - 64035 Castilenti (Te) - Italy P.iva: 01883430694 - Tel. +39 (0)861 999 325 Fax. +39 (0)861 998 542

info@sanlorenzovini.com - www.sanlorenzovini.com

