

SCHEDA TECNICA

Passerina

VARIETÀ DELLE UVE

Passerina 100%

GRAPES

Passerina 100%

ETA' VIGNETO

25anni

VINEYARD AGE

25years

ESPOSIZIONE

est

EXPOSURE

east

TERRENO

Calcareo, sciolto

SOIL

Calcareous, loose

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TRAINING

Guyot

CEPPI PER ETTARO

3,5mila

PLANTS PER HECTARE

3,5thousand

PRODUZIONE AD ETTARO

100q

Hectar production

100 q

TIPO DI VENDEMMIA

Manuale

HARVEST

Manual

AFFINAMENTO

Acciaio e lieviti di fermentazione.

AGING

Steel and fermentation yeasts.

MALOLATTICA

Non svolta

MALOLACTIS

Not carried out

TECNICA DI PRODUZIONE

Ottenuto dalla pressatura soffice di uve intere colte a mano nelle prime ore del giorno.

Fermentazione naturale a bassa temperatura (16C) e lungo affinamento sui lieviti di fermentazione.

VINIFICATION

Manual harvesting and soft pressing.

Fermentation at 16°C with a long stay on the yeasts. Soft straw yellow colour.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore paglierino giovanile. Bouquet floreale molto elegante, gusto fresco, sapido avvolgente.

TASTING NOTES

Very elegant and fresh taste.

GRADAZIONE

13,5%

ALCOHOL

13,5%

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasto, primi piatti a base di pesce, crostacei.

PAIRING

Aperitif, appetizers, first courses based on fish, shellfish.