

PASSERINA

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Passerina
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.000–5.000
Terreno: medio impasto, tendenzialmente sabbioso-argilloso
Altitudine: 200–350 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: metà settembre
Resa: 85 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata (12–14°C) in acciaio inox. Breve affinamento sui lieviti per circa 2–3 mesi per esaltare aromaticità e freschezza.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi dorati
Profumo: delicato, con sentori di fiori bianchi, mela verde e agrumi
Sapore: fresco, vivace e fragrante, con buona acidità e piacevole chiusura fruttata

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,8 g/l
Anidride solforosa totale: 85/100 mg/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri a base di pesce, crostacei, insalate di mare e verdure grigliate.
Note di servizio: servire a 10–12°C

VINEYARD

Grapes: Passerina
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.000-5.000
Soil: medium texture, predominantly sandy-clay
Altitude: 200-300 m/above sea level
Harvest: mid-September
Yield: 85 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, cold static decantation of the must. Fermentation at controlled temperature (12–14°C) in stainless steel. Short aging on the dregs for about 2–3 months to enhance aroma and freshness.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: pale straw yellow with golden reflections
Parfum: delicate, with hints of white flowers, green apple and citrus fruits
Taste: fresh, lively and fragrant, with good acidity and a pleasant fruity finish

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,8 g/l
Total sulphites: 85/100 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent as an aperitif or matched with light fish dishes, shellfish, seafood salads and grilled vegetables.
Service notes: served at a temperature of 10–12°C

WEINBERG

Rebsorten: Passerina
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000
Boden: mittelschwer, überwiegend sandig-lehmig
Höhe: 200-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Mitte September
Trauben: 85 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanftes Pressen, statische Kaltdekantierung des Mostes. Gärung bei kontrollierter Temperatur (12–14°C) im Edelstahltank. Kurzer Ausbau auf der Hefe für etwa 2–3 Monate zur Förderung von Aromatik und Frische.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: blasses Strohgelb mit goldenen Reflexen
Bukett: zart, mit Noten von weißen Blüten, grünem Apfel und Zitrusfrüchten
Geschmack: frisch, lebhaft und duftig, mit guter Säure und angenehmem fruchtigem Abgang

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,8 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 85/100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend als Aperitif oder zu leichten Fischgerichten, Krustentieren, Meeresfrüchtesalaten und gegrilltem Gemüse.
Serviertemperatur: servieren bei 10–12°C



Passerina



10-12°C



13 % vol



750 ml