



F AVOLA

PASSERINA COLLINE PESCARESI I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE: Loreto Aprutino (PE)
 VITIGNO: Passerina
 DENOMINAZIONE: Passerina "Colline Pescaraesi" I.G.P.
 TIPO DI VIGNETO: Cordone Speronato
 ANNO DI IMPIANTO: 2009
 ESPOSIZIONE TERRENO: Sud-Est
 ALTITUDINE: 298 m s.l.m.
 EPOCA DI VENDEMMIA: dal 10 al 20 settembre
 VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata

CARATTERISTICHE CHIMICHE: Alcool 13% vol
 MASSIMA ESPRESSIONE: 1-3 anni
 ESAME VISIVO: Giallo paglierino vivace
 ESAME OLFATTIVO: Naso elegante e fine con predominanti sentori floreali di gelsomino e tiarè. Note minerali ed erbacee.

ESAME GUSTATIVO: Delicato, di grande bevibilità con piacevole freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI: Piatti a base di pesce. Formaggi cremosi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°C

