

PASSERINA Colli Aprutini

FEUDO DI MORRO

Indicazione Geografica Tipica

WHITE WINE / VINO BIANCO
PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml

Vintage/Annata: as per availability



Grapes: Passerina 100%

Harvest, Vinification and Refinement: Second half of September. At the crushing and soft pressing, follows the fermentation at controlled temperature (17°C) for about 12 days. The wine rests in stainless steel tanks at controlled temperature to be then racked and bottled; it follows a short refinement in the bottle.

Tasting Notes: The color is quite straw-yellow. The olfactory profile ranges from fresh citrus sensations, aromas of yellow fruit and tropical fruit and an evident spicy background. On the palate it shows an acidity that however is always well balanced, it expresses a pleasant fruity freshness, accompanied by a good sapidity with spicy and mineral accents and a light bitter closing.

Food Pairing: Fish dishes (appetizers, first and second courses based on fish).

Suggested Serving temperature: 8°-10° C.

Uvaggio: Passerina 100%

Vendemmia, Vinificazione e Affinamento: Raccolta uve seconda metà di settembre. Alla pigiatura soffice e alla svinatura, fa seguito la fermentazione a temperatura controllata (17°C) per circa 12 gg. Il vino riposa in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per essere poi travasato ed imbottigliato; segue breve affinamento in bottiglia.

Note degustative: Il colore è giallo paglierino abbastanza carico. Il profilo olfattivo spazia da fresche sensazioni agrumate, aromi di frutta gialla e frutta tropicale ed un evidente sottofondo speziato. Al palato evidenzia acidità che però è sempre ben equilibrata, esprime una piacevole freschezza fruttata, accompagnata da una buona sapidità con soffici accentuazioni speziati e minerali e una chiusura amarognola.

Abbinamenti: Piatti di pesce (antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce).

Temperatura di servizio suggerita: 8-10 °C