

travanesca



PASSERINA "50 S." I.G.P.

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta

Uve: Passerina

Zona di produzione: Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione: Sistema di allevamento Guyot in bianco, altitudine 200-300 mt s.l.m., pressatura soffice.

Fermentazione termo controllata

Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro

Gradazione alcolica: 12°

Formati disponibili: lt. 0,75 – 1,5

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: giallo paglierino

Olfattivo: fiori bianchi e frutta gialla matura

Gustativo: fresco, morbido ed elegantemente sapido

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: ideale come aperitivo, piatti a base di pesce e formaggi a bassa stagionatura

Temperatura di servizio: 10° - 12°

La Travanesca
Camerata Picena (AN) – ITALY

www.silvestroni.it