

PASSERINA BIO 50 S

Denominazione: Indicazione geografica tipica

Uve: Passerina bio 100%

Gradazione alcolica: 12°

Zona di produzione: Uve selezionate nei vigneti di Offida e 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

Formati disponibili: 0,75 lt - 1,5 lt



NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO: giallo paglierino con riflessi dorati

OLFATTIVO: fiori bianchi e note fruttate di pera e pompelmo.

GUSTATIVO: fresco, morbido ed elegantemente sapido.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Ideale come aperitivo, risotti e frittiture di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/10°