

PASSERINA 50 S IGP

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta

Uve: Passerina

Gradazione alcolica: 12°

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

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

Temperatura di servizio: 10° - 12°