



Ispira

Passerina Colline Pescaresi IGT

Tipologia: Bianco IGT

Gradazione alcolica: 13,0%

Ac. Totale (g/l): 6,7

Vitigno: Passerina 100%

Prodotto la prima volta: 2011

Collocazione geografica del vigneto: Colline Pescaresi

Tipologia del terreno: di medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale 2,5 x 1
(4.000 p/ha)

Resa (uva per ettaro): 100 q.li

Vendemmia: manuale seguendo le curve di
maturazione

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve,
criomacerazione pressatura sottovuoto per estrarre
solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo
e fermentazione della sola frazione limpida a bassa
temperatura in acciaio inox

Maturazione ed affinamento: assemblaggio in vasca
di acciaio con successivo affinamento in bottiglia.
Mediamente messo in vendita la primavera
successiva alla vendemmia

Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta con
un colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumi tipici della frutta tropicale, fiori bianchi,
la ginestra. Al palato è armonico, persistente e di
ottima freschezza dovuta alla consistente ossatura
acida del vitigno. Di media gradazione alcolica è
un vino da consumarsi entro l'annata successiva a
quella di produzione per poterne gustare al meglio le
caratteristiche organolettiche. Vino da degustare con
frutti di mare, carni bianche e saporite minestre

Temperatura di servizio: 10-12°C