



Passerina

lamagella

LAMPATO

PASSERINA IGT COLLINE PESCARESI

Vitigno: Passerina 100%

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità totale (g/l): 6,5

Zona di produzione: Pianella-Pescara

Tipologia del terreno: di medio impasto

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese

Resa/ettaro: q.li 120

Vendemmia: manuale nella prima decade di ottobre

Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve, criomacerazione e illimpidimento del mosto a freddo.

Fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura in acciaio inox.

Maturazione ed affinamento in vasca di acciaio.

Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi ambrati

Olfatto: Profumi tipici di fiori bianchi e mela verde.

Palato: E' 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 poter ne gustare al meglio le caratteristiche organolettiche.

Temperatura di servizio: 10°/12°C

Abbinamenti: Frutti di mare, carni bianche e saporite minestre.

PASSERINA IGT COLLINE PESCARESI

Production Area: Colline pescaresi (Pescara hills)

Alcohol content: 12% by volume

Acidity content g/l : 6.5%

Grape variety: 100% Passerina

Geographical vineyard location: Pianella

Ground: mixed soil

Farming process: pergola abruzzese

Yield per hectare: 120 quintals

Harvest process: manual process

Vinification: grape soft pressing (cryomaceration), fermentation of the limpid portion in stainless steel at low temperature.

Ageing and refinement: in stainless steel

Organoleptic characteristics: straw yellow amber nuances, typical white flowers and green apple scents.

Harmonic to the palate, the thick acid backbone of the vine variety enhances its fresh and persistent taste.

Medium alcohol content, to be consumed within the year following production.

Perfect to pair with seafood, tasty soups and white meats.

Serving temperature: 10-12°C