

CONTROGUERRA PASSERINA

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nel comune di Controguerra in zona collinare a 250 metri di altitudine con esposizione Sud-Est.

Terreno sciolto di medio impasto.

VITIGNO

Passerina 100%. Antico vitigno delle regioni Abruzzo - Marche. Uve allevate in contro spalliera con resa di non più di 90 q.li di uva per ettaro.

TECNICA DI PRODUZIONE

Uve raccolte a mano. La pressatura del pigiato avviene in maniera soffice. Dopo un accurato Debouillage, il mosto limpido viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Dopo alcuni mesi di maturazione effettuata in serbatoi in acciaio inox, il vino viene imbottigliato.

COLORE

Paglierino tenue.

PROFUMO

Bouquet con una buona intensità e persistenti note floreali. Accenno di frutti esotici.

GUSTO

Fresco, armonico ed equilibrato.

ABBINAMENTO

Classico vino da pesce, carni bianche, formaggi.

GRADAZIONE ALCOLICA

Mediamente 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11/ 12°C



Underwine Società Agricola Srl

Contrada San Biagio, 2 Controguerra (TE) - Italia

lidiaeamato.com

LIDIA & AMATO