

PASETTI

Passerina

IGT TERRE AQUILANE “TESTAROSSA”

Anno di Produzione: 2015

Zona di Produzione: I vigneti si estendono nel Comune di Capestrano ai piedi del massiccio centrale Gran Sasso sui Monti della Laga a 450 m s.l.m. Il vigneto si estende su un versante collinare che risale il versante orientale della valle (esposizione sud-ovest), a partire da uno specchio d'acqua fresca a pura, considerato la sorgente del torrente Tirino. La densità dei nostri impianti è di 5200 ceppi per ettaro con una resa media che va dai 90-100 quintali (ha). E' un ambiente incontaminato, caratterizzato da altissima luminosità, bassa umidità atmosferica, frequenti brezze, un'escursione termica tra giorno e notte che nell'epoca della maturazione può raggiungere anche i 20 gradi centigradi a beneficio di una maturazione completa ed equilibrata, con elevato accumulo nel frutto di precursori aromatici. Il suolo è ciottoloso con alta capacità di drenaggio, non si compatta con il passaggio ed è sempre accessibile dopo le piogge. Le caratteristiche di questo ambiente favoriscono la sanità naturale della pianta e lo rendono quindi particolarmente vocato a una viticoltura a basso impatto ambientale. (L'altopiano di Capestrano rappresenta un “terroir” viticolo pedemontano del tutto particolare, la cui alta vocazione qualitativa è stata riscoperta in tempi relativamente recenti, anche in relazione al riscaldamento globale del clima, i cui effetti qui non si fanno sentire in modo negativo). I primi insediamenti delle popolazioni sul Tirino risalgono al V secolo A.C. durante le molteplici invasioni dei saraceni. Il ritrovamento del Guerriero di Capestrano ne è la testimonianza.

Storia del Vino: appartenente alla famiglia dei Trebbiani, può essere considerato un vitigno autoctono dell'Italia centrale. Viene coltivato su modeste superfici soprattutto in Abruzzo, dove ha avuto diverse denominazioni: “Trebbiano campolese o camplese” nel teramano e nell'aquilano, “Trebbiano scenciato” nel chietino e “Trebbiano dorato” nel pescarese. Il grappolo è medio, quasi spargolo, alato-composto. La maturazione è media/medio-tardiva e si caratterizza per una lenta capacità di accumulo degli zuccheri non accompagnata da una proporzionale demolizione dell'acidità in prossimità dell'epoca tradizionale di vendemmia (prima decade di ottobre). La Passerina ha dimostrato una buona resistenza alle principali avversità.

Caratteri Organolettici: giallo paglierino con riflessi verdolini. Vino intenso con aromi floreali di ginestra e fruttati di mela, agrumi e frutta fragrante. Di ottima acidità e persistenza, presenta una buona sapidità e una marcata mineralità. Il finale è erbaceo ed elegante.

Vendemmia: generalmente fine settembre.

Vinificazione: in bianco, criomacerazione a 4°C per 24 ore, pressatura soffice, con successiva refrigerazione per favorire la decantazione. Fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati a bassa temperatura (10°-13°C), in acciaio.

Affinamento: due mesi acciaio sulle fecce nobili, successivamente 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Modo di Servirlo: lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Va servito a temperatura di 8-10°C.

Abbinamenti Gastronomici: si può apprezzare con la cucina di mare, antipasti, zuppe di pesce, molluschi e crostacei, pesci al forno, carni bianche.

Modi di Conservazione: la bottiglia deve essere tenuta preferibilmente in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente protetto da fonti di calore o luce diretta, ad una temperatura compresa tra i 15°C e i 18°C e umidità al 60-80%.

Dati Analitici:

Gradazione Alcolica:	13,00 % Vol.
Zuccheri residui:	2,70 g/l
pH	3,28 g/l
Acidità Totale:	5,80 g/l
Acidità Volatile	0,19 g/l