
PASSERINA

“TESTAROSSA” TERRE
AQUILANE IGP



DATI ANALITICI

Alcol: 12,80 - 13,20 % v/v

Zuccheri: 1,00 - 1,50 g/l

pH: 3,10 - 3,15

Acidità totale: 6,50 - 7,00 g/l

Acidità volatile: 0,20 - 0,25 g/l

ABBINAMENTI

Aperitivi, crudi di pesce,
molluschi e crostacei.

UVA

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Capestrano a 450 m s.l.m. all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

L'areale è caratterizzato da elevate escursioni termiche che preservano l'acidità e migliorano la sintesi degli aromi. Il suolo, di matrice ciottolosa-sabbiosa, è ideale per conferire ai vini mineralità e sapidità.

CARATTERISTICHE DELLA VARIETA':

La Passerina è una varietà autoctona Abruzzese. Si caratterizza per una spiccata acidità e una lenta capacità di accumulo degli zuccheri. La maturazione è medio-tardiva.

VINO

VIGNETO

100% Passerina, densità di 5200 ceppi/ha, resa di 120 q/ha, raccolta meccanica verso la fine di settembre.

VINIFICAZIONE

In bianco: pressatura soffice e successiva decantazione statica. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a bassa temperatura 14 - 16 °C. Sosta in acciaio a 5°C per permettere alla naturale anidride carbonica di fermentazione di rimanere disciolta nel vino fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO

In acciaio e successivo affinamento in bottiglia. Da conservare a 14 - 16 °C e consumare preferibilmente entro i 24 mesi dalla vendemmia.

ANALISI SENSORIALE

Giallo verdolino brillante. Vino intenso con aromi floreali di ginestra e fruttati di mela verde. Caratterizzato da un gradevole briosità che dona al vino una spiccata freschezza, presenta una buona sapidità e una marcata mineralità. Il finale è erbaceo ed elegante.