

ALDIANO



## PASSERINA D'ABRUZZO DOP

### SCHEDA TECNICA

---



#### TIPOLOGIA

Vino bianco



#### VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo

UVE Passerina 100%

PERIODO DI VENDEMMIA settembre



#### VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Criomacerazione di vinificazione a 5-8 ° C, frantumazione soffice, decantazione e controllo della temperatura di fermentazione del mosto in serbatoi in acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA no

AFFINAMENTO 3 mesi di fermentazione sui lieviti in vasche di acciaio inox



#### DESCRIZIONE

COLORE giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

ODORE fruttato con note di pesca, albicocca, pompelmo

GUSTO corposo e ben equilibrato

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



#### MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 8°C