

COSTANTINI - PASSERINA

Tipologia Bianco

Alcol 13,00% vol.

Vitigno Passerina 100%

Zona di produzione Comune di Spoltore

Esposizione Sud, Sud-est

Tipologia del terreno Medio impasto - Argilloso

Sistema di allevamento Filari

Resa per ettaro 120 q.li

Vendemmia Manuale, con individuazione dell'epoca di raccolta seguendo le curve di maturazione.

Vinificazione:

Pigiatura a rulli e spremitura con pressa soffice per estrarre solo il mosto fiore (max 0,9 ATM). Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della parte limpida a temperatura controllata (16°-18° C.)

Conservazione ed affinamento :

Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene conservato in recipienti di acciaio muniti di tasche di raffreddamento. Successivamente stabilizzato, sia da un punto di vista proteico che tartarico, viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Caratteri Organolettici:

Aspetto limpido, di colore giallo paglierino. Profumo intenso con leggeri note floreali e sentori di pesca bianca e agrumi. Al gusto fresco, strutturato e minerale, con una buona persistenza. Ideale come aperitivo o con pietanze a base di pesce e carni bianche. Servire a temperatura di 10-12°C



COSTANTINI - PASSERINA

Wine Type ABRUZZO PASSERINA DOC

Proof 13 % vol

Vine species ABRUZZO PASSERINA DOC

Production area Moscufo Municipality Area

Exposure South / Southeast

Land type Medium textured - Clayey - Calcareous

Cultivation mode Rows

Output per hectare 80 quintals

Harvesting

Manual, with harvesting time determined by means of ripening curves

Vinification:

Roller crushing and squeezing with soft press (max 0.9 atmospheres pressure) to extract only liquid must. Cold refining of must and fermentation of clearer part under controlled temperature (16°-18° C.)

Storage and further refining:

After alcoholic fermentation, wine is stored in steel tanks equipped with cooling pockets. After stabilisation, both from the protein and tartaric points of view, the wine is bottled in the spring following harvesting.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

The wine has a pale, bright yellow colour. The scent is intense, with traces of light flower scent and white peach. The taste is fresh, mineral and structured, with a good persistence. It is perfect as aperitif and it also matches well with fish dishes and white meat.

Recommended serving temperature is 10°-12° C.

