



PASSERINA DEL FRUSINATE I.G.P.



La Passerina del Frusinate Corte dei Papi è ottenuta da uve derivanti dal vitigno bianco più rappresentativo ed emblematico del territorio.

Vinificazione

Pressatura soffice dell'uva a temperatura controllata ed in ambiente ridotto. Fermentazione da 18 a 25 giorni a 17°C con costanti remouage. Conservazione in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino tendente al verde
Profumo: fruttato, sottile, aroma coinvolgente
Sapore: intenso, pulito e di grande freschezza.

Abbinamenti

Primi piatti, crostacei, molluschi e formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio: 12-14°C.

Passerina del Frusinate is a dry white wine made from indigenous grapes, characterised by a lively and fruity fragrance and a dry flavor that recalls the scents of the earth.

Winemaker's notes

Short cryomaceration on the grapes skin, gentle press of the lees, fermentation for 18 - 25 days at 17°C. with repeated replacements. Constant maintenance in stainless steel thermo controlled temperature tanks.

Organoleptic characteristics

*Colour: straw yellow with green reflections
Fragrance: fruity, smooth and aromatic
Taste: clear, clean, fresh, full body.*

Gastronomy

Ideal paring with first courses, crustaceans, shellfish and fresh cheese.

Serving temperature: 12-14°C.