



## SCIÙME

Passerina del Frusinate IGT

**Tipologia vitigno:** Passerina 100%

**Zona di produzione:** Territorio Comunale di Fontechiari e Alvito (FR)

**Epoca di impianto:** anno 2006

**Tipo di vendemmia:** Manuale

**Tipo di fermentazione:** Fermentini di acciaio inox

**Periodo di fermentazione:** 15 giorni

**Temperatura Max in fermentazione:** 20° C

**Vinificazione/Invecchiamento:** Crio-Macerazione 24h prima della fermentazione, vinificazione in bianco, 6 mesi acciaio e 2 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio:** 8 -10°C

**Olfatto:** Fine e delicato con note fruttate, erbacee e minerali dove si distinguono sentori di mela verde, lime e timo.

**Palato:** Al gusto si presenta con una spiccata acidità iniziale che gli conferisce freschezza e pulisce ottimamente il palato. La mineralità che si può percepire successivamente gli conferisce una buona morbidezza e persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** È consigliato l'abbinamento con spaghetti alle vongole, grigliate e frittiture di pesce o anche formaggi stagionati.

### **Sostenibilità**

Verifica il sistema di raccolta nel tuo comune / Check the collection system adopted by your local council



VETRO  
VERDE



POLIPROPILENE  
A BASSA INTENSITÀ



PLASTICA  
ALLUMINIO

  
MADE IN ITALY

#### **Tenuta Cervelli**

Società Agricola Le 4 Cantine srl  
Via Giacomo Balla, 2  
San Cesareo, 00030 (RM)  
**P.IVA 14472261008**

#### **Cantina:**

Via Aurita, 6  
03030 – Broccostella (FR)

#### **Contatti:**

[info@tenutacervelli.com](mailto:info@tenutacervelli.com)  
[www.tenutacervelli.com](http://www.tenutacervelli.com)  
Tel - +39 329 164 0957