



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
www.tenutacervelli.com
Tel - +39 329 164 0957