



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: Fermentazione in acciaio inox

Periodo di fermentazione: 15 giorni

Temperatura Max in fermentazione: 20° C

Vinificazione/Invecchiamento: Crio-macerazione pre-fermentativa delle uve per 24 ore per massimizzare l'estrazione aromatica.

Segue vinificazione in bianco. Sosta di 6 mesi in serbatoi di acciaio inox sui propri lieviti e 2 mesi di stabilizzazione in bottiglia.

Temperatura di servizio: 8 -10°C

Olfatto: Profilo aromatico pulito dominato da note fruttate di mela verde e lime, impreziosite da sfumature di erbe aromatiche fresche, tra cui spicca il timo selvatico, e un sottofondo nitidamente minerale.

Palato: Al gusto entra con una spiccata e vibrante freschezza acida che pulisce egregiamente il palato. Lo sviluppo centrale rivela una piacevole e sapida mineralità che bilancia il sorso, conducendolo verso un finale lungo, teso ed estremamente scorrevole.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto per antipasti e frittiture di paranza. Trova un accordo d'elezione con gli spaghetti alle vongole veraci, pesci saporiti alla griglia e, a sorpresa, con formaggi a media stagionatura del territorio.

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 - +39 333 505 7740