

OFFIDA PASSERINA

denominazione di origine controllata e garantita



- IT** **Zona di produzione** selezionati vigneti all'interno della ristretta area delle DOCG Offida
Vitigno Passerina in purezza
Produzione media ettaro 80 q/l
Vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata
Caratteristiche organolettiche
Colore: giallo paglierino luminoso con riflessi dorati
Profumo: al naso si evidenzia delicati sentori di acacia, ginestra e fiori esotici
Gusto: fresco e di delicata sapidità particolarmente persistente, tipico del vitigno, risulta gradevole e intrigante
Abbinamenti ben si accompagna con antipasti e primi piatti delicati, ottimo come aperitivo
Grado alcolico 12,50 % vol
- EN** **Zone of production** selected vineyards within the restricted area of the DOCG Offida
Grape varieties 100% Passerina
Middle production 80 q/l
Vinification in white and fermentation at controlled temperature
Characteristics
Colour: bright straw yellow wine with golden reflections
Bouquet: the nose shows delicate aromas of acacia, broom and exotic flowers
Taste: fresh and delicate flavor very persistent, typical of the grape, is pleasant and intriguing
Serving suggestions goes well with appetizers and delicate dishes, excellent as an aperitif
Alcohol content 12,50 % vol
- D** **Herkunft** beste Lagen des Gebietes von Ripatransone
Rebsorte reiner Passerina
Durchschnittliche Produktion pro Hektar 80 dz/q
Vinifizierung in Weiss bei kontrollierter Temperatur, weiche Pressung der Trauben, statische und kalte Reinigung des Most
Sortenmerkmale
Auge: leuchtendes Strohgelb
Nase: Nuancen gelblich-schwarzer Früchte, gelber Blumen und Noten von Akazie und Gingster
Gaumen: Frisch und würzig, lang anhaltend, gute Säure
Speisezuordnung wir empfehlen diesen Wein zu leicht zubereiteten Fischvorspeisen, zu delikaten ersten Gängen z.B. Fischrisotto, jungen Käse, aber auch ideal zum Aperitif mit frittierten Oliven nach Ascolaner
Alkohol 12,50 % vol

