



Controguerra **PASSERINA** DOP

VITIGNO

100% Passerina

TECNICA COLTURALE

Uve provenienti da coltivazione biologica, inerbimento del vigneto, potatura Guyot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino di media intensità. Sentori di mela verde, agrumi, pesca bianca, erbe aromatiche e pietra focaia. Al palato è equilibrato e di fresca acidità

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

20 anni

RESA PER ETTARO

70hl/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale con selezione dei grappoli, pressatura soffice, fermentazione spontanea ed affinamento sui lieviti per 6 mesi. Il prodotto non viene sottoposto ad alcun trattamento di stabilizzazione e non viene filtrato per preservare la sua naturale evoluzione ed integrità. Potrebbe per questo risultare non perfettamente limpido ed avere un leggero deposito sul fondo della bottiglia

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Pietanze a base di pesce e molluschi. Piatti delicati a base di carne e verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-10 °C.

NUMERO DI BOTTIGLIE 2020

3.300

Guido Strappelli

