



Passera delle Vigne

PASSERINA CONTROGUERRA D.O.C.



Passera delle Vigne

PASSERINA CONTROGUERRA D.O.C.

Zona di produzione

Vigneti di proprietà situati sul versante sud-ovest del comune di Colonnella.

Terreni

Argillosi, di medio impasto. Poveri.
Altitudine media vigneti: mt. 250 s.l.m.

Uve impiegate

Passerina 100%

Tecnica di produzione

Vinificazione in bianco, refrigerazione e decantazione statica del mosto.
Fermentazione alcolica a temperature fra i 17° - 20°
Dopo alcuni travasi il vino rimane in contenitori di acciaio a temperatura costante, sotto carica di azoto fino al momento dell'imbottigliamento che avviene di norma prima della stagione calda.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolino.
Profumo: vino di notevole carattere fruttato e di sorprendente persistenza olfattiva.
Gusto: secco con nota acidula in gioventù che conferisce al vino ottime caratteristiche di longevità. Di corpo morbido, fragrante di frutto intenso e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Come aperitivo o con antipasti di pesce cotti al vapore riesce ad esaltarsi e ad esaltare il piatto abbinato.
Se lungamente invecchiato può reggere confronti ben più audaci. Bisogna provarli.

Gradazione alcolica: 11,5% Vol.
Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Production area

Company-owned vineyards located in the southern area of the Municipality of Colonnella.

Soil

Clayey, medium texture, poor. Average altitude of vineyards: 250 metres above sea level.

Employed grapes

100% Passerina

Manufacturing technique

White wine-making technique; must chilling and static racking. Alcoholic fermentation between 17° and 20° C. After some decanting, the wine is stored in constant-temperature steel tanks with nitrogen charging until wine is bottled, usually before the beginning of the summer.

Organoleptic features

Colour: straw-yellow with green shadings
Fragrance: strong fruity flavour and surprisingly persistent
Taste: dry with an acid hint when young, which gives the wine excellent, long-lasting features; soft body, fruity and persistent.

Consume with:

Drink it as an aperitif or consume with steam-cooked fish dishes to enhance the taste of the dish. If aged for a long time, more daring combinations can be attempted. Just try them.

Alcohol level 11.5% Vol.
Best served at 10-12°C

Produktionsgebiet

Eigene Weinberge südwestlich der Ortschaft Colonnella gelegen.

Böden

Lehmhaltig, mittlere Schwere, arm
mittlere Höhe der Weinberge: 250m ü.NN.

Verwendete Trauben

Passerina 100%

Herstellungstechnik

Weinherstellung ohne Schalen, Abkühlung und statische Klärung des Mostes.
Alkoholische Fermentierung bei Temperaturen zwischen 17° und 20°. Nach mehrmaligem Umfüllen bleibt der Wein in Stahlbehältern bei konstanter Temperatur unter Sauerstoffbelastung bis zum Augenblick der Flaschenfüllung, welche normalerweise vor Beginn der warmen Jahreszeit durchgeführt wird.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet: Wein mit bemerkenswert fruchtigem Charakter und überraschend anhaltender Blume.
Geschmack: Trocken mit säuerlicher Note in der Jugend, die dem Wein optimale Eigenschaften für ein langes Leben verleiht. Weicher Körper, wohlriechend nach intensiver Frucht und anhaltend.

Organoleptische Eigenschaften

Als Aperitif oder zu Vorspeisen mit gedünstetem Fisch gelingt es ihm sich und das Gericht hervorzuheben. Wenn er lange gelagert wurde, kann er wesentlich gewagteren Vergleichen standhalten. Man muß es ausprobieren.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.
Serviertemperatur: 10-12°C

