



Passerina "Do"

PASSERINA CONTROGUERRA D.O.C.



Passerina "Do"

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.

La fermentazione alcolica avviene in piccoli carati di rovere della capienza di 225 lt.

La permanenza nei vasi di fermentazione è di circa 5 mesi sui lieviti con continui rimontaggi.

A questa fase segue l'imbottigliamento, le bottiglie affinano per almeno 10 mesi in cantina prima dell'immissione al consumo.

Il prodotto arriva al consumo a circa 16 mesi dalla vendemmia con aspettative di longevità notevoli.

Caratteristiche organolettiche

Colore: vino di colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato, anche intenso in maturità.

Profumo: di notevole carattere floreale con note di miele e frutta matura di sorprendente persistenza e intensità olfattiva.

Gusto: pieno caldo con note vanigliate, armonico ed equilibrato si esaltano le sensazioni olfattive.

Freschezza ben pronunciata lascia presagire interessanti sviluppi in invecchiamento.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna splendidamente con primi piatti importanti e carni bianche, ama molto l'abbinamento con funghi e tartufo.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 12-14°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 in small, 225-liter oak barrels.

The wine is stored in fermentation tanks for 5 months with continuous repassing of must over the grape dregs.

The wine is then bottled; refinement in bottles lasts at least 10 months in the cellar before consumption.

The product reaches the consumer 16 months after harvesting and has long-lasting features.

Organoleptic features

Colour: straw-yellow with golden shadings, which are even stronger when the wine ages.

Fragrance: strong flower aroma with honey and ripe fruit hints; surprisingly persistent.

Taste: full, warm taste with vanilla hints; harmonious and well balanced; its freshness gives an idea of the interesting features resulting from ageing.

Consume with:

Consume with important pasta dishes and white meat; it is the perfect wine for mushrooms and truffle.

Alcohol level 12% Vol.

Best served at 12-14°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 in kleinen Eichenfässern von 225lt. Der Aufenthalt in den Fermentierungsbehältern beträgt etwa 5 Monate auf Hefe mit laufendem Abschöpfen. Danach folgt die Flaschenfüllung. Die Flaschen lagern mindestens für 10 Monate im Keller. Das Produkt gelangt etwa 16 Monate nach der Weinlese in den Konsum und hat eine lange Lebenserwartung.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Wein von strohgelber Farbe mit goldschimmerndem Reflex, auch im Alter intensiv

Bouquet: bemerkenswerter blumiger Charakter mit Noten von Honig und reifer Frucht, überraschend anhaltend und intensive Blume

Geschmack: Voller warmer Geschmack mit Noten von Vanille, aromatisch und ausgeglichen, hebt die blumige Empfindung hervor. Die gut betonte Frische läßt eine interessante Entwicklung beim Altern erahnen.

Gastronomische Kombinationen

Begleitet vorzüglich kräftige Erste Gerichte und weisses Fleisch. Liebt die Kombination mit Pilzen und Trüffeln.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Serviertemperatur: 12-14°C