



Passerina

Uve Impiegate: Passerina

Terreni: Argillosi esposti sud-ovest.

Vinificazione: Pressatura soffice.

Fermentazione in vasca inox termocondizionata.

Temperatura di fermentazione < 20° C

Durata della fermentazione gg. 12

Riposo su fecce fini, 4 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore paglierino con riflessi dorati; profumo fresco, con sentori di fiori bianchi e gialli; gusto fruttato, gradevole e persistente.

Accostamenti Gastronomici: Piatti a base di pesce in genere e primi piatti leggeri.

Azienda Agricola Damiani

C.da Pianacciole - S. Savino di Ripatransone (AP) - Tel. +39.333.379.6359 - www.damianivini.it