

Grané

Passerina del Frusinate Lazio biologico

UVAGGIO: Passerina del Frusinate 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Anagni (FR).

ALTITUDINE: 300-500 mt. s.l.m.

CLIMA: Inverno freddo, soprattutto durante il primo mese dell'anno, precipitazioni moderate, estate fresca con temperature medie che non superano i 25 gradi.

TERRENO: Argilloso-vulcanico.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: Tendone.

RESA PER ETTARO: 8.000-9.000 kg.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a freddo e fermentazione a basse temperature seguite da Batonnage settimanali che permettono di ottenere una lunga persistenza gustativa.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.

BIOLOGICO COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMI: Al naso è intenso con sentori di frutta e fiori bianchi.

SAPORE: Avvolgente, morbido, equilibrato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Pesce crudo, torte salate e antipasti vegetariani.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Ballon.

FORMATO: 750 ml



federici