

# 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**