

Zui

Passerina Lazio

UVAGGIO: Passerina 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo (RM)

ALTITUDINE: 250-300 m. s.l.m.

CLIMA: Tipicamente mediterraneo, con inverni miti e precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: Tufaceo, vulcanico.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: Cordone speronato.

RESA ETTARO: 13.000 Kg.

VINIFICAZIONE: Secondo tradizione, in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16 °C.

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio.

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Spiccati e piacevoli profumi di fiori bianchi, con note di giaggiolo. Sul finale rimangono note di miele.

SAPORE: Fresco, sapido, equilibrato e di giusto corpo. Persistente, con richiamo delle note olfattive, simpaticamente acido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: È un vino semplice ma non banale, adatto per aperitivi, ideale per piatti a base di molluschi, crostacei e formaggi freschi a pasta molle.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Ballon.

FORMATO: 750 ml.



federici