



RABBIT

Passerina IGT

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2010

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati ad Ascoli Piceno.

VITIGNO: Passerina 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 110 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPPO: 2,5 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Metà Settembre.

FERMENTAZIONE: All'attenta selezione delle uve segue una pigiatura soffice con un immediato abbassamento della temperatura, per la decantazione delle sostanze in sospensione presenti nel mosto. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata tra i 13 e i 15° C. Il successivo affinamento si protrae sino a Febbraio in vasche di acciaio termocondizionate ad una temperatura costante di circa 10°C, per preservarne il patrimonio aromatico.



VISTA

Paglierino tenue e luminoso.



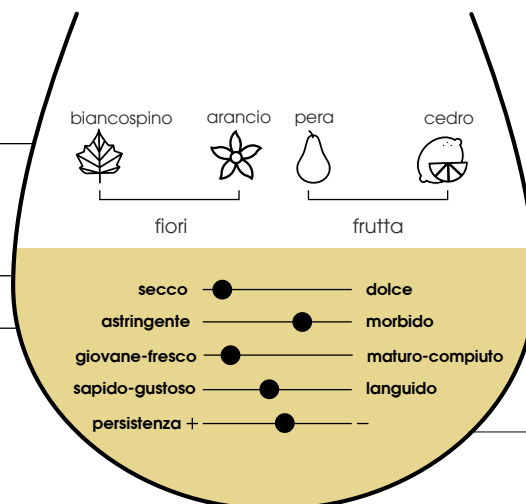
OLFATTO

Alle note di fiori di agrumi e biancospino seguono note fruttate di pera e cedro per un bouquet ampio e gentile.



GUSTO

Freschezza e delicata sapidità confermano i sentori floreali e fruttati. Buona la struttura e la persistenza che conferiscono rotondità e finezza ad un finale con note agrumate ed erbacee.



© 2018 Kryes S.r.l. - Tutti i diritti riservati. All right reserved

1/09/2019