



OFFIDA DOCG PASSERINA

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2022

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto di proprietà situato a Montepandone

VITIGNO: Passerina 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 350 metri s.l.m

TERRENO: Medio Impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 60 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPO: 1,3 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Manuale, la mattina presto

FERMENTAZIONE: Dopo la diraspatura le uve vengono lasciate crio-macerare in pressa a 0°C per circa 8/10 ore. Trascorso questo tempo avviene una soffice pigiatura e solamente il mosto fiore viene utilizzato per questo vino. La fermentazione si svolge in vasche di acciaio a temperatura controllata 15 °C . Il successivo affinamento si protrae fino a fine febbraio sulle fecce fini, le quali vengono rimescolate con cadenza settimanale per conferire al vino più struttura.*



VISTA

Giallo luminoso con riflessi dorati.



OLFATTO

Floreale di camomilla ed erbe balsamiche, fruttato di pomacee croccanti, mela golden, chiude con un rimando citrico di lime.



GUSTO

Fresco e sapido, di buona struttura e con finale minerale, lungo e persistente.

