

ZUI

LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

PASSERINA

UVAGGIO: Passerina 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: provincia di Roma - Frosinone.

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

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

TERRENO: tufaceo, vulcanico.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

impianti a spalliera (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: **Balloon**.

FORMATO: 750 ml.



federici