



VITIGNO Passerina 100% **ZONA DI PRODUZIONE** Collecovino (PE) **TERRENO** Argilloso limoso
ALLEVAMENTO Pergola **DENSITÀ** 1700 ceppi / ha **RESA** 120 q.li / ha **VENDEMMIA** Prima decade di ottobre
VINIFICAZIONE Le uve sono pigiate e lasciate per circa 8 ore in macerazione pellicolare, a bassa temperatura. Il mosto viene posto a fermentare in contenitori di acciaio **AFFINAMENTO** Dopo un primo periodo di stoccaggio in contenitori inox, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per 2/3 mesi **ANALISI** Grado alcolico 12,50% vol. Acidità 5,5 gr./lt. Zuccheri residuali 1,8 gr./lt.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore Giallo tenue con riflessi verdognoli. Evidenti note floreali e citrosine caratterizzano l'olfatto insieme a note di pompelmo rosa. In bocca è fresco, sapido con buona persistenza **ABBINAMENTI** Buono come aperitivo, accompagna bene antipasti e primi piatti di pesce

CONTESA

www.contesa.it  