

CHRONICON

il vino, arte dell'uomo.



ZACCAGNINI



ABRUZZO DOC PASSERINA

Tipologia

Abruzzo DOC Passerina

Vitigno

Passerina

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone, Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente medio tardiva

Vinificazione

Le migliori uve di Passerina sono pigiate e pressate in ambiente anossico per preservarne le caratteristiche. Il mosto ottenuto fa stabilizzazione a freddo per circa 7 gg a temperatura prossima ai 0°C. Questa tecnica conferisce al vino finale quelle note fruttate che contraddistinguono questo vitigno. Fermenta a temperatura controllata per 10 giorni.

Maturazione ed affinamento

Maturazione in vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia. Mediamente messo in vendita la primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: Naso fragrante di fiori bianchi e arricchito da frutta a polpa gialla molto matura sino a sfociare nel tropicale, con accenni di spezie dolci.

Gusto: Freschezza e sapidità subentrano in modo vibrante, determinando lo sviluppo dinamico del sorso.

Longevità in bottiglia

Se ben conservato può esprimersi piacevolmente non solo nel primo ma anche nel secondo e terzo anno dopo la vendemmia.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 8-10°C