PASSERINA
extra dry



Uve / Passerina 100%.
Vendemmia / Fine settembre.
Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi in acciaio. Successiva rifermentazione in autoclave a temperatura controllata secondo il metodo Martinotti.
Degustazione / Colore giallo paglierino, all'olfatto note di mela e banana, con sentori di gelsomino. Fresco, sapido, morbido e corposo, con retrogusto agrumato.

Grapes */ 100% Passerina.*
Grape harvest */ End of September.*
Vinification */ Maceration at low temperature, upon grapes removal from the stalks, and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel. Afterwards, there is a second fermentation in autoclave, also with controlled temperature, applying the Martinotti method.*
Tasting */ Straw yellow colour, on the nose notes of apple and banana, with hints of jasmine. In the mouth it's fresh, sapid, soft, full bodied with a citrus aftertaste.*