



DonnaPaolina

OFFIDA PASSERINA D.O.C.G.

Vitigno: Passerina 100%

Zona di Produzione: Offida, zona collinare, versante sud/ovest (200 mt s.l.m.).

Terreno: franco argilloso.

Sistema di allevamento: filari a spalliera, con potatura Guyot.

Densità dei ceppi: 5000 per Ha

Produzione per ettaro: 100 q.li

Resa in vino: 60%

Epoca della vendemmia: fine Settembre.

Vendemmia: uva raccolta a mano in piccole cassette esclusivamente nelle prime ore del mattino ad una temperatura tra i 12°C e 15°C per preservare il corredo aromatico caratteristico. Le uve sono immediatamente trasportate in cantina e lavorate.

Fermentazione alcolica: in acciaio inox a una temperatura di 13,5°C per circa 15 gg.

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini fino all'imbottigliamento nel mese di marzo, 3 mesi in bottiglia.

Abbinamenti: si abbina a tutta la cucina marinara, ma ben si adatta anche con primi piatti e carni bianche.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, il profumo ha l'intensità aromatica tipica del vitigno, con sfumature di frutta gialla. Il sapore al palato presenta evidenti sensazioni di frutta fresca, accompagnate da una vivace acidità e giusto equilibrio.