

CONTROGUERRA
PASSERA DELLE VIGNE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati sul versante sud-ovest del comune di Colonnella.

TERRENI

Argillosi, di medio impasto. Poveri.
altitudine media vigneti: mt. 250 s.l.m.

Sistema di Allevamento: Tendone/Spalliera

Densità: 1660/4000 piante/ettaro

Resa: 100-110 q/ha

UVE IMPIEGATE

Passerina 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco, refrigerazione e decantazione statica del mosto.

Fermentazione alcolica a temperature fra i 12°-15°.

Dopo alcuni travasi il vino rimane in contenitori di acciaio a temperatura costante, sotto carica di azoto fino al momento dell'imbottigliamento che avviene di norma prima della stagione calda.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolino.

Profumo: Vino di notevole carattere floreale e di sorprendente persistenza olfattiva.

Gusto: Secco con nota acidula in gioventù che conferisce al vino ottime caratteristiche di longevità. Di corpo morbido, fragrante di frutto intenso e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Come aperitivo o con antipasti di pesce cotti al vapore riesce ad esaltarsi e ad esaltare il piatto abbinato. Se lungamente invecchiato può reggere confronti ben più audaci. Bisogna provarli.

Gradazione alcolica: 12,5 % Vol.

Temperatura di servizio 10-12° C

