

PASSERINA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Favorita da un territorio ad altissima vocazione vitivinicola, l'azienda è certificata biologica, confermando la strada ricca di passione nel selezionare uve di alta qualità da lavorare con pazienza e dedizione in vigna e in cantina.

Vitigno

Passerina

Caratteristiche del vitigno

Caratteri ampelografici: germoglio con apice aperto, cotonoso, di colore verde con bordi carminati. Foglia media pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a V con lobi sovrapposti. Pagina inferiore vellutata. Denti molto pronunciati. Grappolo grosso, tozzo, piramidale o conico, alato, mediamente compatto. Acino grosso, sferoidale con buccia pruinosa spessa e consistente, con ombelico apparente; polpa succosa a sapore neutro.

Attitudini culturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semieretto che si adatta ai diversi ambienti pedoclimatici.

Allevamento e potatura: preferisce potatura lunga e ricca.

Epoca di germogliamento: medio-tardiva.

Epoca di maturazione: tardiva.

Produzione: elevata e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: è poco sensibile alle malattie e alle avversità in genere.

Rifugge i freddi primaverili grazie al germogliamento medio-tardivo.

Potenziale enologico: dà vini di colore paglierino carico, di sapore asciutto, pieno, di buona acidità, da bersi giovani o dopo un leggero invecchiamento.

PASSERINA DOC

Caratteristiche sensoriali

Dal colore giallo paglierino e riflessi verdolini, Bakan Passerina è noto per il suo naso intenso e piacevolmente persistente, ricco di note di pera e frutto della passione. In bocca conferma la sua piacevolezza donando sul finale note lievemente amarognole e pungenti tipiche di questo vitigno autoctono.

Area dei vigneti

Controguerra.

Abbinamenti

Insuperabile con crudi e primi piatti di mare, si sposa perfettamente anche con sfiziose frittiture e gustose grigliate marinare.

Va servito a 8/10 °C.

ALC. 12,7%



IT BIO 009
Agricoltura UE

