

Ferzo

Abruzzo Passerina dop
Superiore



Uve: Passerina (*vitigno autoctono*)
Grapes: Passerina (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo, medium
hills of Chieti province

Epoca della vendemmia: *Ottobre*
Harvest period: *October*



Affinamento: Acciaio
Refinement: *stainless steel tanks*

Gradazione alcolica: 13% vol.
Alcohol content: *13% vol.*



Temperatura di servizio: 10/12 °C.
Service temperature: *50/53 °F.*



Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: delicato e al contempo complesso, note di fiori bianchi si legano a sentori agrumati e sfumature speziate.

Gusto: fresco e fragrante, al palato si esalta la complessità delle affascinanti sensazioni olfattive tanto da renderlo sorprendente persistente.

Abbinamenti: tutti i piatti di cucina marinara da un ricco aperitivo a piatti complessi e strutturati, a base di pesce e carni bianche. Ideale con le crudité.



Vinification: the must is obtained by a gentle pressing of the grapes and after a short contact with the skins at a low temperatures (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature to enhance the aromatic qualities of this grape variety.



Colour: straw yellow with golden hints.



Bouquet: delicate at the same time complex, white flower nounces blended with citrus fruit and spicy notes.



Taste: Fresh and fragrant, a complex of olfactory sensations for a long lasting taste to the palate.



Food pairing: Very good with all fish dishes. Excellent as an aperitif. ideal with well-structured fish courses and white meat.