

FERZO

WINES



ABRUZZO PASSERINA SUPERIORE D.O.P.



PASSERINA
(Vitigno autoctono)



EVOLUZIONE IN ACCIAIO



10/12% VOL. ALC.



SERVIRE A 12/14°C

VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve sottoposte a criomacerazione. Successivamente alla decantazione del mosto fiore avviene la fermentazione termo-controllata con lieviti selezionati.

COLORE

Giallo paglierino, con riflessi aurei.

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

Si abbina con 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.**