



CORDONI

i Buoni Vini d'Abruzzo

Controguerra Passerina DOC



Il vino Passerina deriva dall'omonimo vitigno autoctono, la cui origine è contesa tra **Lazio**, **Marche** e Abruzzo poiché, essendo stato coltivato fin dall'antichità nel Centro Italia anche con nomi diversi, è difficile stabilirne l'esatta origine. Il suo nome si deve alla ghiottoneria che i passerini hanno per i suoi acini particolarmente dolci e gustosi

VITIGNO: Passerina 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA: 90 q per ettaro

VENDEMMIA: Il decade di Settembre / III decade di Settembre; Raccolta manuale

VINIFICAZIONE: Lavorazione in riduzione (totale assenza di ossigeno) già dalla raccolta (spargimento di ghiaccio secco durante la raccolta) a cui segue una macerazione pellicolare di 16-18 ore, pressatura soffice, decantazione statica del pigiato e fermentazione a 10-11°C. Dopo la fermentazione il vino si affina sulle fecce per circa 3 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 1 mesi

ABBINAMENTO E TEMPERATURA DI SERVIZIO: Ottimo con antipasti di pesce crudo, primi piatti e arrosti di pesce. Servire a 6-8°C.

The Passerina is ancient grape variety grown in central Italy-end. The Passerina wine has a light straw yellow colour. The nose is intense and elegant with floral nuances, it develops intense, delicate scents of apple and peach. This wine shows a good sapidity and a delicate freshness; full and long persistence.

VINEYARDS: Passerina 100%;

TRAINING SYSTEM: Guyot;

YELDS PER HECTARE: 70 q;

VINTAGE: Hand-pinning, II and III decade of Sempتمبر

VINIFICATION: Vinification in total absense of oxygen (during grape harvest spread with dry ice to avoid pre-fermentations); crio-maceration 16/18hours with skins, gentle grape pressing (pneumatic press) and fermentation off the skins in steel tanks at a temperature controlled (10-11°C). After the fermentation the wine matures on its sediment for three months.

BOTTLE-AGEING: Approx 1 month;

SERVING SUGGESTION: it can be successfully matched with raw seafood, roast seafood, first courses. Serve at a temperature of 6-8°C.