

MURELLE

Passerina Terre di Chieti
Indicazione Geografica Protetta


CANTINA
MIGLIANICO



Terreno e forma d'allevamento

Passerina I.G.P. 100% con vigneti in collina esposti ad Ovest, Nord-Ovest di Miglianico, a 250 mt. s.l.m., con terreni argillosi-limosi.

L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti di 8-10 anni, 1.600 ceppi per ettaro con una resa pari a 140 q.

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla terza settimana di settembre

Macerazione e Pressatura:

Il mosto rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima di effettuare la pressatura soffice, che ci permette di estrarre esclusivamente il mosto fiore

Temperatura della Fermentazione:

La fermentazione viene condotta a 12 - 13°C per circa due settimane in recipienti d'acciaio

Affinamento:

In serbatoio, sui lieviti di fermentazione per due mesi

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,50%** Vol.
- Estratto Secco **21** gr/lit
- Acidità Totale **6,00**
- PH **3,30**
- Zuccheri Residui **3** gr/lit

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino, con lievi sfumature verdoline

Profumo: profumo speziato caratteristico, con evidenti note floreali, che si apre su fresche sfumature fruttate

Gusto: al palato è snello e persistente, sapido, dotato di una piacevole mineralità, che rende il sorso particolarmente gradevole

Modalità di Servizio

Temperatura ideale 12°C

Ben si abbina a crostacei e frutti di mare, ai primi di pesce leggeri ed ai guazzetti; accompagna benissimo anche semplici piatti quali spaghetti al pomodoro e basilico