



TOCCO

AZIENDA AGRICOLA

Azienda Agricola Tocco E. | Piazza A. De Gasperi, 9 | 65020 Alanno (PE) | Italy | +39 0858541175 | info@toccovini.com

PASSERINA COLLINE PESCARESI I.G.T.



Vitigno

Passerina

Denominazione

Colline Pescaresi
Passerina I.G.T.

Tipo

Vino bianco

Zona di produzione

Alanno (PE)

Sistema di allevamento

pergola abruzzese

Anno di impianto

2013

Esposizione terreno

sud/sud-ovest

Resa per ettaro

130q

Vendemmia

dal 10 al 20 settembre

Vinificazione

dopo la pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, il mosto viene decantato e poi messo a fermentare con i propri lieviti indigeni a bassa temperatura (12/14°C)

Grado alcolico

13% vol

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini
Odore: consistente con predominanti sentori floreali e note minerali ed erbacee
Sapore: morbido, fresco, sapido ed equilibrato

Abbinamenti

piatti a base di pesce e formaggi cremosi

Temperatura di servizio

8°-10°

Formato bottiglia

0,75 lt

Imballo cartoni

da 6 bottiglie

Wine grape varietal

Passerina

Denomination

Colline Pescaresi
Passerina I.G.T.

Type

White wine

Production area

Alanno (PE)

Vine training system

pergola system

Planting year

2013

Land aspect

south / south-west

Yield per hectare

130q

Harvest

from September 10th to 20th

Wine-making process

after a gentle cold-pressing process in an inert atmosphere, the grape must is decanted to ferment with its own yeast at low temperatures (12/14°C)

Alcohol strength

13% ABV

Organoleptic properties

Colour: straw yellow with subtle pale green tones
Nose: consistent with dominant floral notes and mineral, grassy aromas
Taste: soft, fresh, luscious and balanced

Pairings

fish dishes and creamy cheeses

Serving temperature

8°-10°

Bottle format

75cl

Case contains

6 bottles

