



SANVITIS

DENOMINAZIONE

Passerina IGP Lazio

UVE

Passerina 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a Olevano Romano. Terreno di argilla rossa. Altitudine 380/slm. I vitigni vengono allevati e trattati con sistemi naturali e un'agricoltura non intensiva.

RACCOLTA

Seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve accuratamente selezionate sono lavorate nel pieno rispetto delle loro caratteristiche: leggera macerazione a grappolo intero, pressatura e fermentazione a basse temperature. Malolattica svolta naturalmente. 8 mesi di affinamento in vasche d'acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso profumi fruttati, con note agrumate e di spezie, che trovano il giusto equilibrio con una certa acidità e una sua sapidità al palato. Fresco nel complesso e vivace. Un vino che si fa bere bene.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente con fritti, piatti a base di pesce e di carne bianca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C

1P
PASSERINA