

Passerina del Frusinate

Frusinate o del Frusinate IGT 2022

Corte dei Papi

Le uve Passerina vengono raccolte alla mattina presto per avere dei grappoli freschi. Tutte le operazioni di ammortamento e pressatura sono eseguite in ambiente anossico. Fermenta a temperatura controllata per 14 gg. Fino al suo imbottigliamento sosta sulle feccia fini per il suo affinamento naturale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Frusinate o del Frusinate
Denominazione	IGT
Annata	2022
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lazio
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Passerina 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino tendente al verde
Gusto	Buona sapidità e freschezza
Profumo	Agrumato, pietra focaia
Abbinamenti	Antipasti di, secondi piatti di
Temperatura di servizio	12