



PASSERINA

Passerina del Frusinate IGT

Zona di produzione: Anagni (FR)

Uvaggio: Passerina

Altitudine dei vigneti: 350 s.lm.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 1.500/ha

Produzione per ettaro: 90 q/ha

Vendemmia e vinificazione: Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad. Pressatura soffice delle uve intere e selezione delle diverse frazioni di mosto.

Maturazione e affinamento: Illimpidimento statico per 24 ore e successivo inoculo di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica alla temperatura di 16°C. Assemblaggio ed imbottigliamento nei primi mesi dell'anno successivo la vendemmia.

Numero bottiglie: 10.000

Alcool %vol.: 13

Caratteristiche: aspetto netto, limpido.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Al naso si presenta fresco, intenso, quasi aromatico.

Decisi sentori agrumati, riconducibili ai fiori d'arancio, cedro, bergamotto ma anche balsamico e mentolato.

Il gusto è decisamente piacevole, le parti morbidi e quelle dure si equilibrano perfettamente. Secco e sapido, come conseguenza dei suoli particolarmente vocati del frusinate.

Il retrogusto è tipicamente mandorlato mentre l'ampia struttura promette un elevato potenziale evolutivo.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, ma anche in abbinamento a carni bianche, pesce fresco e formaggi.



MARCELLA GIULIANI

Az. Agricola MARCELLA GIULIANI • Via Anticolana, Loc. Vico • 03012 Anagni (FR)

Tel. +39 3913481031 • info@marcellagiuliani.com • www.marcellagiuliani.com



PASSERINA

Passerina del Frusinate IGT

Grapes: Passerina

Geographic Area: Anagni (FR)

Height of the vineyards: 350 a.s.l.

Drilling system: spurpruned cordon

Vinestocks/Ha: 1.500/ha

Maximum yield of grapes: 90 q/ha

Vinification: manual harvest, cold maceration under temperature controlled per 7/8 days at 5/6 C°, alcoholic fermentation in stainless steel tanks at 14/15 C°

Number of bottle: 10.000

Alcohol %vol.: 13

Color: straw yellow

Bouquet: fruity with scent of pineapple and white peach

Taste: fruity, fresh, elegant and persistent on the palate

Food pairings: cheeses, fish and white meats



MARCELLA GIULIANI

Az. Agricola MARCELLA GIULIANI • Via Anticolana, Loc. Vico • 03012 Anagni (FR)

Tel. +39 3913481031 • info@marcellagiuliani.com • www.marcellagiuliani.com