

druda

PASSERINA

Indicazione Geografica Protetta



www.tenutadantona.it

mail: tenutadantona@gmail.com



Tipologia: Bianco

Uve: Passerina 100%

Tipologia di terreno: sciolti, sabbiosi ma freschi e tendenzialmente calcarei

Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600 tendone e 4.000 filare

Resa per ettaro: 110 q

Forma di allevamento: tendone e filare

Epoca di vendemmia: fine settembre

Vinificazione: pigiatura, criomacerazione del pigiato a 5/7°C,

Temperatura della fermentazione: 15/17°C

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Colore: giallo paglierino tenue

Odore: note di fiori bianchi e di agrumi

Sapore: buona acidità e sentore di mandorla

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti: crudo di pesce e formaggi media stagionatura