



CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



OFFIDA PASSERINA DOCG BIO

VITIGNO: Passerina 100%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 35

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: prevalentemente argilloso, con microelementi

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 400 s.l.m.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione e maturazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: intense note fruttate di mela, pera e frutti tropicali, accompagnate da sentori di fiori bianchi.

SAPORE: buona acidità, tipica del territorio. Le note fruttate e floreali si riconfermano al palato.

ABBINAMENTI: antipasti e primi piatti di pesce

PACKAGING

CONFEZIONE: 6 bottiglie

S.C.A.C. SOC. COOP.AGRICOLA

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216 / Fax: +39 0736 822242

www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com

