

Passerina Tullum Docg

Ottima freschezza, sottile mineralità e intense note fruttate per un bianco abruzzese di origini antiche che deve la sua fortuna alla recente riscoperta.

Excellent freshness, subtle mineral and intense fruity notes for an Abruzzo white of ancient origins which owes its fortune to the recent rediscovery.

Tipologia Passerina Tullum Docg

Zona di ubicazione vigneti Comune di Tollo

Epoca di vendemmia Tra fine agosto e inizi di settembre (in base ad analisi chimica e degustazione degli acini).

Vinificazione Macerazione a freddo delle bucce e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento Affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi prima di essere imbottigliato senza filtrazione nè chiarifica.

Gradazione alcolica 13% Vol

Temperatura di servizio 10°C

Type Passerina Tullum Docg

Location Tollo municipality

Harvesting period Late August to early September (based on chemical analysis and grape tasting).

Vinification process Cold maceration of the skins and fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks.

Ageing process Maturation on fine lees for about 6 months before being bottled without filtration or clarification.

Alcohol content 13% Vol

Serving temperature 10°C

Premi / Awards

The Wine Hunter 2020

Award Rosso

Challenge International du Vin 2020

Gold medal

5starwines

91 points



0,75 l
