



Cantina Sociale Cesanese del Piglio

“Bere il territorio”

Passerina del Frusinate *Etichetta Oro*



La passerina etichetta Oro è il frutto di tre semplici regole: attenta selezione delle uve operata sui vigneti dei produttori del comune di Piglio; perfetta conoscenza del vitigno; l'elevata tecnologia in cantina. Questo ci permette di ottenere un vino d'annata che rappresenta al meglio il nostro territorio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- **Tipologia:** Bianco, Passerina del Frusinate IGT
- **Annata in commercio:**
- **Uvaggio:** Passerina del Frusinate IGT 90%; Malvasia Puntinata 10%
- **Altitudine:** m 410 s.l.m.
- **Suolo:** argilloso
- **Sistema di allevamento:** albese bilaterale,
- **Densità degli impianti:** 3.500 ceppi per ha
- **Resa per ettaro:** 85 q
- **Vinificazione:** raccolta manuale, diraspa-piagiatura degli acini, macerazione pre-fermentativa a freddo per 2 giorni, pressatura soffice e fermentazione a 12° C, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento sulle fecce fini per sei mesi.
- **Gradazione alcolica svolta:** 13%
- **Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati.
- **Olfatto:** delicatamente fruttato con sentori di mela golden.
- **Gusto:** morbido, sapido, giusta persistenza.
- **Totale bottiglie prodotte:** 20.000