

# PASSERINA

## Tullum Dop

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

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



ASPETTO/APPEARANCE

ODORE/NOSE

SAPORE/TASTE



0,75 lt.

**Denominazione** Passerina Tullum Dop

**Tipologia** Bianco

**Uve di provenienza** Passerina 100% da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo, che fanno parte del foglio di mappa n.9 di località Santa Lucia e n.7 di località Pedine.

**Tipologia del terreno** Sciolto, sabbioso, ma fresco e tendenzialmente calcareo.

**Altitudine** 230 m slm

**Età delle vigne** 10 anni

**Esposizione** Nord, Nord-Est

**Sistema di allevamento** Filare allevato a Guyot

**Numero di ceppi per ettaro** 3.300 filare

**Resa per ettaro** 85 ql

**Epoca di vendemmia** Metà ottobre

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

**Affinamento** Sui lieviti in vasche di vetrocemento per 6 mesi.

**Alcol svolto** 13% vol

**Acidità totale** 6,17 gr/lt

**Ph** 3,29

**Zuccheri residui** 3,88 gr/lt

**Estratto totale** 27,63

**Temperatura di servizio** 10°C

*Name* Passerina Tullum Dop

*Category* White

*Grape variety* 100% Passerina from vineyards in hilly areas of Tollo indicated in cadastral map sheets n.9 of Località Santa Lucia and n.7 of Località Pedine.

*Soils type* Loose, sandy, but fresh and calcareous by nature.

*Altitude* 230 m above sea level

*Age of the vineyards* 10 years old

*Exposure* North, North-East

*Growing system* Guyot

*Number of plants per hectare* 3,300

*Yield per hectare* 8.5 tonnes

*Harvesting period* Half October

*Vinification process* Cold maceration of the skins and fermentation at controlled temperature in steel tanks.

*Ageing process* On the yeasts for 6 months in fiberglass tanks.

*Alcohol content* 13% vol

*Total acidity* 6.17 gr/lt

*Ph factor* 3.29

*Residual sugar content* 3.88 gr/lt

*Total extract* 27.63

*Serving temperature* 10°C

FEUDOANTICO