CHERRI
d'Acquaviva

OFFIDA PASSERINA DOCG RADIOSA

VITIGNI
Vitigno autoctono. Passerina in purezza.

TIPO DI TERRENO
Argilloso, ricco di microelementi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Filare, Guyot. Densità d'impianto 5000 ceppi/Ha.

EPOCA DI VENDEMMIA
Primi di ottobre.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE
Macerazione prefermentativa a freddo di 24 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata, e successiva maturazione in vasche di acciaio per alcuni mesi.

COLORE
Giallo paglierino, dotato di leggeri riflessi verdi.

PROFUMO
Intensità aromatica tipica del vitigno, avvolgente e fruttato con note di mela e ananas.

SAPORE
Fresco ed intenso con spiccata sapidità e mineralità tipica del vitigno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Si abbina a tutta la cucina marinara. Ben si adatta anche ad aperitivi e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Circa 8-10°.

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TIPO DI BICCHIERE
Tulipano.

CONFEZIONE
Bottiglia bordolese in cartone da 6 bottiglie.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE
1-2 anni dalla produzione.