Passerina del Frusinate Raphael

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lazio
Vitigni: Passerina, Trebbiano giallo, Ottonese, Malvasia del Lazio
Suolo: Argilloso vulcanico
Estensione del vigneto: <1 ha
Tipo d'impianto: Filare a gouyot e tendone
Età media del vigneto: 45 anni.
Produzione media per ha: 2,5 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura e macerazione per 3 giorni con l'ausilio di ghiaccio secco. Pressatura e fermentazione spontanea in vasche di cemento nudo. Affinamento in vasche di cemento vetrificato per 6 mesi.
Solforosa totale: 20 mg/lt
Bottiglie prodotte: 3110

PRODUTTORE

MARIA ERNESTA BERUCCI

Maria Ernesta Berucci

PERCHÉ

La Passerina del Frusinate Raphael di Maria Ernesta Berucci è un vino bianco scorrevole, gourmand e di buona densità. Gastronomico e ottimo compagno della tavola, si muove agile tra profumi di fiori freschi, scorza di agrumi e nocciole verdi. Potenziale di beva altamente pericoloso.

QUANDO

Quando la voglia di cucinare vacilla ma la gola non demorde, puntate sulla semplicità. Preparate una frittata con uova fresche e verdure del mercato. Versatevi un calice di Passerina del Frusinate Raphael di Maria Ernesta Berucci e sedetevi a tavola. Alcune volte la semplicità e il gusto vanno di pari passo.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it