

Offida Passerina

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Le uve 100% Passerina prodotte nei vigneti storici vengono vinificate e dopo una naturale sedimentazione fermentano ad una temperatura tra i 14 e i 15°C.

Il vino viene quindi posto ad affinare in serbatoi in acciaio per 15 mesi.

Questo prodotto organoletticamente si presenta: con un colore giallo paglierino brillante, dal profumo fresco e fragrante, tipicamente fruttato con sentore di mela golden, dal sapore invitante con gradevole tono acidulo che ne esalta la piacevolezza.

Si abbina bene a zuppe delicate, piatti di pesce, carni bianche, formaggi freschi, prosciutti e salumi poco stagionati. Gradevole come aperitivo e vino da conversazione.

Grado alcolico 13,0% in volume

Temperatura di servizio 8-10°C.

