# Passerina

Terre Aquilane IGT 2015

## Pasetti

La Passerina Terre Aquilane Igt della cantina Pasetti è un vino che trova nel territorio di Capodacqua (AQ) la sua massima espressione e appartiene alla versione giovane della linea storica Testarossa. La freschezza di questo vino spazia dall'erbaceo al minerale, con caratteristiche di grande finezza ed eleganza. I vigneti si estendono nel Comune di Capestrano ai piedi del massiccio centrale Gran Sasso sui Monti della Laga.  E' un ambiente incontaminato, caratterizzato da altissima luminosità, bassa umidità atmosferica, frequenti brezze, un'escursione termica tra giorno e notte che nell'epoca della maturazione può raggiungere anche i 20 gradi centigradi a beneficio di una maturazione completa ed equilibrata, con elevato accumulo nel frutto di precursori aromatici.

Le caratteristiche di questo ambiente favoriscono la sanità naturale della pianta e lo rendono quindi particolarmente vocato a una viticoltura a basso impatto ambientale. (L'altopiano di Capestrano rappresenta un "terroir" viticolo pedemontano del tutto particolare, la cui alta vocazione qualitativa è stata riscoperta in tempi relativamente recenti, anche in relazione al riscaldamento globale del clima, i cui effetti qui non si fanno sentire in modo negativo). I primi insediamenti delle popolazioni sul Tirino risalgono al V secolo A.C. durante le molteplici invasioni dei saraceni. Il ritrovamento del Guerriero di Capestrano ne è la testimonianza.

### CARATTERISTICHE

| | |
|---|---|
| **Tipo** | Fermo |
| **Sottotipo** | Bianco |
| **Disciplinare** | Terre Aquilane |
| **Denominazione** | IGT |
| **Annata** | 2015 |
| **Nazione di produzione** | Italia |
| **Regione di produzione** | Abruzzo |
| **Localizzazione** | Capestrano |
| **Vitigno** | Passerina 100% |
| **Gradazione** | 13.00 % vol. |
| **Zuccheri** | 2,70 g/l |
| **Formato** | Standard (0.75 lt) |

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|---|---|
| **Colore** | Giallo paglierino con riflessi verdolini |
| **Gusto** | Di ottima acidità e persistenza, presenta una buona sapidità e una marcata mineralità. Il finale è erbaceo ed elegante |
| **Profumo** | Vino intenso con aromi floreali di ginestra e fruttati di mela, agrumi e frutta fragrante |
| **Abbinamenti** | Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, zuppe di pesce, zuppe di crostacei, primi con pesce, secondi piatti di pesce, primi con crostacei, secondi piatti di crostacei, secondi piatti di carni bianche |
| **Temperatura di servizio** | 8° - 10° C |

## DATI DI PRODUZIONE

| | |
|---|---|
| **Esposizione** | Sud-Ovest |
| **Altitudine** | 450 m s.l.m m |
| **Tipologia terreno** | ciottoloso con alta capacità di drenaggio, non si compatta con il passaggio ed è sempre accessibile dopo le piogge |
| **Densità impianto** | 5.200 ceppi per ettaro |
| **Resa per ettaro** | Dai 90 - 100 quintali |
| **Vinificazione** | In bianco, criomacerazione a 4 °C per 24 ore, pressatura soffice, con successiva refrigerazione per favorire la decantazione. Fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati a bassa temperatura (10 °C - 13 °C), in acciaio |
| **Affinamento** | Due mesi acciaio sulle fecce nobili, successivamente 3 mesi di affinamento in bottiglia. |