

Cacciadebbitu

[scaccia debiti]

LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

passerina del frusinate

UVAGGIO: Passerina del Frusinate 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Anagni (FR).

ALTITUDINE: 300-500 mt. s.l.m.

CLIMA: inverno freddo, soprattutto durante il primo mese dell'anno, precipitazioni moderate, estate fresca con temperature medie che non superano i 25 gradi.

TERRENO: argilloso-vulcanico.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

tendone.

RESA PER ETTARO: 8000-9000 kg.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice

a freddo e fermentazione

a basse temperature seguite

da Batonnage settimanali

che permettono di ottenere

una lunga persistenza gustativa.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.

GRADO ALCOLICO: 13%vol.



BIOLOGICO

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMI: al naso è intenso con sentori di frutta e fiori bianchi.

SAPORE: Avvolgente, morbido, equilibrato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pesce crudo, torte salate e antipasti vegetariani

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.



Sant'Apollaria