ACQUISTATO IL .....

Passerina Abruzzo Superiore DOP Ferzo 2023 2023

Il vitigno autoctono che parla abruzzese

Degli autoctoni, ossia del vitigni tipici, del centro Italia, uno in particolare ha raggiunto negli ultimi anni livelli di popolarità davvero notevoli. E' la Passerina che trova nella regione Abruzzo, e in particolare nelle aree che rientrano nelle cosiddette Terre di Chieti, la sua culla perfetta. Un giusto mix di sole, calore, vicinanza con il mare e suoli. Tutti i pezzi del puzzle che compongono il "terroir" ideale per questo vitigno, da queste parti trovano l'incastro giusto. Ideale in abbinamento ai piatti della cucina di pesce e come aperitivo, è la bottiglia da stappare se si prevede di far ampio uso di pesce crudo. In particolare questa Passerina DOP Superiore Ferzo proposta da Codice Citra. Bianco fresco e fragrante, si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. In bocca esalta quanto di buono si è percepito in precedenza, grazie anche a una notevole persistenza.

Codice Citra rappresenta la più grande comunità di soci vignaioli abruzzesi in cui si raggruppano 3.000 famiglie unite dal rispetto per la natura. La sede principale, l'imponente cantina, si trova a Ortona, in provincia di Chieti. Pochi chilometri la separano dal mare. Qualcuno in più dai primi rilievi degli Appennini. Nel mezzo c'è un altro mare. E' quello rappresentato dalle tante vigne che suddividono ordinatamente la campagna circostante. Basti pensare che sono circa 6.000 gli ettari di vigneto che fanno capo alla Citra e che la cantina è dotata di ben due linee di imbottigliamento capaci di sfornare 20.000 bottiglie di vino l'ora. Ma questi numeri non devono spaventare. Anche se grande, e Codice Citra lo è davvero, questa cantina non ha mai perso il gusto (e il piacere) di produrre buoni vini. Profondamente legati al loro territorio di origine, da 45 anni, sono un punto di riferimento per la regione.

La Vigna

Terreno	Terreni di medio impasto con presenza di ciotoli
Esposizione	Sud
Allevamento	Pergola Abuzzese
Densità imp.	1660

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Abruzzo
Uve	Passerina 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.
Sensazioni	Giallo paglierino, con riflessi dorati. Delicato e al contempo complesso, note di fiori bianchi si legano a sentori agrumati e sfumature speziate. Fresco e fragrante, al palato si esalta la complessità delle affascinanti sensazioni olfattive tanto da renderlo sorprendente persistente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821