



ACQUISTATO IL

"Testarossa" Passerina Terre Aquilane IGP 2023

2023

Freschezza, finezza ed eleganza



Svinando

Passerina in purezza, questo Terre Aquilane IGP Testarossa di cantina Pasetti è la versione giovane della linea storica Testarossa. Un vino che trova nel territorio di Capodacqua (AQ) la sua massima espressione. Bianco di grande freschezza che spazia dall'erbaceo al minerale, con finezza ed eleganza. Ma procediamo con ordine. Le uve Passerina utilizzate per la produzione di questo vino provengono da vigneti situati nel Comune di Capestrano, all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, un territorio caratterizzato da elevate escursioni termiche, perfette per preservare acidità e aromi. La Passerina, è bene ricordarlo, è un vitigno autoctono abruzzese che già per sua natura si distingue per una spiccatissima acidità e la lenta capacità di accumulo degli zuccheri. La sua maturazione, infatti, è medio-tardiva, e questo permette di ottenere vini freschi e aromatici. Nel calice questa Passerina si presenta di un colore giallo verdolino brillante. Al naso rivela un bouquet intenso di aromi floreali di ginestra e fruttati di mela verde. In bocca, invece, è fresco e minerale, con una gradevole briosità che dona al vino una spiccatissima freschezza. Buona la sapidità e la marcata mineralità. Il finale è erbaceo ed elegante. Perfetto per accompagnare la cucina di mare, si abbina idealmente ad antipasti, crudi di pesce, molluschi e crostacei, pesci al forno.

La Vigna

Terreno Ciottoloso sabbioso

Esposizione Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5200

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Abruzzo

Uve Passerina 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Apertivo, Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione in bianco: pressatura soffice e successiva decantazione statica. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a bassa temperatura 14°-16°C. Sosta in acciaio a 5°C per permettere alla naturale anidride carbonica di fermentazione di rimanere discolta nel vino fino all'imbottigliamento.

Sensazioni Giallo verdolino brillante. Vino intenso con aromi floreali di ginestra e fruttati di mela verde. caratterizzato da una gradevole briosità che dona al vino una spiccatissima freschezza, presenta una buona sapidità e una marcata mineralità. Il finale è erbaceo ed elegante.

I vignaioli hanno il compito di non rovinare ciò che di buono la natura regala loro. Un principio sacrosanto che vale ancora di più se la cantina si trova in un luogo di magica bellezza e di grande vocazione. E' senza dubbio il caso della cantina Pasetti, una realtà vitivinicola abruzzese che può contare su ben 60 ettari di vigneto, tra il Gran Sasso e i Monti della Laga, nel cuore del Parco Nazionale. Questa zona, infatti, è caratterizzata da forti escursioni termiche, vento costante e suoli particolarmente eterogenei, che garantiscono uve di altissima qualità. Si coltivano prevalentemente i tanti vitigni autoctoni della regione, a partire dal Montepulciano, vero protagonista della viticoltura di qualità degli ultimi anni, ma anche il Trebbiano d'Abruzzo, il Pecorino e la Passerina. Pasetti è un'azienda di qualità che va seguita. Può dare delle grandi soddisfazioni.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese