

PASSERINA CONTROGUERRA DOC

100% Passerina



NOME: Casanova
TIPOLOGIA: Bianco
UVE: 100% Passerina
DOC/DOCG: Controguerra DOC Passerina
ZONA DI PRODUZIONE: Contrada torri,
Torano Nuovo (TE)
ALTITUDINE DEL VIGNETO: 250 m s.l.m
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo
pietoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA:
Filare a cortina semplice con cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.700-3400
ceppi per ettaro
RESA PER ETTARO: 85/90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di
Settembre
RACCOLTA: manuale con selezione dei
grappoli

VINIFICAZIONE: diraspatura, pressatura
soffice, macerazione sulle buccie per 12 ore a
8-10°C in vinificatore a cappello sommerso.
Decantazione statica del mosto a 8°C per 24
ore

FERMENTAZIONE: in bianco in vasche
di acciaio inox a temperatura controllata di
16-18°C

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:
Gennaio successivo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo intenso, floreale e fruttato. Sapore
fresco, fine e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C
ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo,
accompagna primi piatti, carni bianche,
formaggi freschi e frutti di mare.



CERTIFIED ORGANIC - VEGAN CASANOVA

PASSERINA CONTROGUERRA DOC

100% Passerina



NAME: Casanova
TYPE: White
GRAPE VARIETY: 100% Passerina
DOC/DOCG: Controguerra DOC Passerina
LOCATION: Contrada torri, Torano Nuovo (TE)
ALTITUDE OF THE VINEYARD: 250 meters above sea level
SOIL: calcareus stony
TRAINING AND PRUNING METHODS: single curtain – spurred cordon
VINE DENSITY 3.700-3.400 plants per hectare
YIELD PER HECTAR: 85-90 quintals
HARVEST TIME: first half of September
HARVEST: manual harvest with selection of the grapes

VINIFICATION: destemming, maceration on skins at the temperature of 8-10°C in a submerged cap tank, soft pressing, static decanting of the must at a temperature of 8°C for 24 hours
FERMENTATION: in stainless steel at a controlled temperature of 16-18°C
BOTTLING PERIOD: January
ALCOHOL CONTENT: 12,5%
SENSORY CHARACTERISTICS: straw yellow colour with greenish highlights. Intense, floral and fruity bouquet. Fresh, fine and persistent flavour
TEMPERATURE: best served at a temperature of 10/12°C
FOOD PAIRINGS: excellent as aperitif, it goes very well with pasta, white meat, fresh and semi-mature cheese, seafood

