

## Offida Passerina DOCG

<i>Denominazione</i>	Offida Passerina DOCG
<i>Uve</i>	100% Passerina
<i>Località</i>	Spinetopoli (AP)
<i>Vinificazione</i>	Il mosto si ottiene mediante pressatura soffice e la fermentazione avviene in contenitori di acciaio a temperatura controllata
<i>Affinamento</i>	Il vino affina per tre mesi sui propri lieviti con rimontaggi periodici della massa
<i>Gradazione alcolica</i>	13 % vol
<i>Formati disponibili</i>	75cl
<b><i>Note di degustazione</i></b>	
<i>Colore</i>	Giallo paglierino
<i>Profumo</i>	Profumo abbastanza intenso con sentori di fiori e frutta a polpa gialla
<i>Gusto</i>	Gusto fresco, morbido e persistente
<i>Invecchiamento</i>	vino da consumare giovane
<i>Temperatura di servizio</i>	10-12°C
<i>Abbinamenti</i>	Vino da aperitivo, da piatti di pesce delicati, da carni bianche semplici, da formaggi freschi