

Neola

Passerina Abruzzo

Denominazione di origine controllata

L'origine di questo antico vitigno è incerta, ma possiamo apprezzarne una diffusa presenza nell'Italia centrale. Il nome "Passerina" rimanda alla predilezione dei passeri per i piccoli acini maturi, dolci e gustosi, del vitigno. Oggi è uno dei vini bianchi più promettenti d'Abruzzo. Neola, o "il più giovane", è la nostra ultima novità. Elegante al palato, regala un'esplosione di acidità dalle note agrumate e fruttate, con un tocco più tropicale sul finale, pur rimanendo energico. Con sentori di fiori esotici e una lunga e persistente nota dolce e speziata.

Varietà

Passerina 100%

Area di produzione

Italia, Abruzzo, Pescara,
Loreto Aprutino/Collecorvino

Età vigneto: 8 anni
Altitudine: 300 metri s.l.m.
Resa per ettaro: 12.000 Kg/ha
Estensione del vigneto: 1,2 ha
Sistema di allevamento: Guyot
Esposizione: Sud-Est

Dati Tecnici

Alcol: 12,5% vol. / **pH:** 3,35
Acidità totale: 6,50 g/L
Zuccheri residui: 3,00 g/L

 **Longevità** 5 anni

Abbinamenti

 Ravioli di ricotta, zuppe di pesce, polpo alla griglia, tagliolini ai calamari.

Composizione del terreno

Molto calcareo.
41% sabbia, 28% limo, 31% argilla.

Lavorazioni

Scarificazione sotto filare. Inerbimento interfilare con miscuglio di graminacee e leguminose. Tecniche di agricoltura eco-compatibile.

 **Produzione** 13.000 bottiglie

La produzione è di 12.000 Kg per ettaro, 83 ettolitri per ettaro, 3.200 grammi per pianta, 1 pianta per 3 bottiglie.

 **Temperatura di servizio raccomandata** 10°C

