



Plenus Passerina 2016

Cantina: Marina Palusci

Denominazione: Passerina IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Passerina

Certificati: Biologico, Autocertificato Naturale, Certificato S.A.I.N.S.

Denominazione: Passerina IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 10 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Crudità di pesce, Frittura di pesce, Verdure

Bottiglie prodotte: 6600

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Plenus Passerina dell'Azienda Marina Palusci è un vino ottenuto con fermentazione spontanea con lieviti indigeni presenti sulle bucce delle uve stesse. Viene fatta una pre-vendemmia di circa 5 q di uve per formare il "Piede di Fermentazione", queste uve vengono raccolte rigorosamente a mano e vengono pressate a mano su una gabbia di acciaio per garantire una pressatura limitata e per preservare al meglio la delicatezza dei lieviti presenti sulle bucce delle uve. Una volta formato questo mosto la fermentazione spontanea parte dopo circa 8 giorni, appena il piede inizia la fermentazione viene vendemmiata, sempre a mano la restante parte di uva che viene immediatamente diraspata, pigiata, raffreddata e pressata sofficemente sempre a freddo, al mosto che ne deriva viene aggiunto il piede di fermentazione, che dura circa 18 giorni ed avviene a temperatura controllata molto fredda per preservare al meglio gli aromi varietali Passerina che sono Mela Verde ed erba uniti ad un bellissimo floreale elegante. Affinamento in cisterne di acciaio sulle proprie fecce fini per circa 10 mesi e poi imbottigliamento con tappo a vite con liner Tin Foil Il Plenus Passerina è un vino non filtrato e non stabilizzato e soprattutto non contiene nessun additivo chimico in cantina, senza solfiti aggiunti e Certificato S.A.I.N.S.

Note di degustazione

Il Plenus Passerina di Marina Palusci si presenta di un bel color oro. Il profumo è erbaceo ma anche agrumato e floreale. La semplicità della passerina è complessata da sentori che ricordano un riesling della Mosella, rendendo questo vino unico nel suo enere.. In bocca colpisce la polpa della buccia d'agrumi e una acidità viva e rinfrescante che supporta benissimo una bassa gradazione alcolica. Si accosta bene a primi piatti con verdure, frutti di mare, antipasti di pesce cotti e crudi e pesci in genere al forno o grigliati. Il Plenus Passerina è ottimo come vino da aperitivo estivo.