



Ginesia 2017

Cantina: Menicucci

Denominazione: Passerina Terre di Chieti IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Passerina

Certificati: Biologico

Denominazione: Passerina Terre di Chieti IGT

Annata: 2017

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Pesce, Pizza, Verdure

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Gli impianti a filare del vitigno Passerina destinati alla produzione del Ginesia Passerina, vitigno autoctono abruzzese, si trovano nei comuni di Orsogna, Filetto e Guardiagrele. L'epoca di vendemmia corrisponde al periodo di fine Settembre - inizio Ottobre e la vinificazione avviene rigorosamente in bianco. I grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice, il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di circa 14°C. Affinamento in acciaio e poi in bottiglia. Come per tutta la linea Ginesia l'imbottigliamento viene effettuato con l'innovativo, unico e moderno confezionamento Helix.

Note di degustazione

Da 100% uve biologiche passerina, il vino biologico Ginesia Passerina Terre Di Chieti (IGP) della cantina Menicucci ha un colore giallo paglierino con riflessi verdolini, cristallino e vivace. Un vino equilibrato con una buona acidità, dal corpo medio e pieno e dal gusto fresco di fiori bianchi e frutta tropicale. Il Ginesia Passerina si abbina egregiamente con molti piatti di mare, verdure grigliate e in pastella, torte salate alle verdure e la pizza.