



LA QUERCIA

PASSERINA SANTAPUPA

CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Colline Teramane Abruzzo DOC Passerina Superiore

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Passerina 100%

GRADAZIONE: 12,50% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Tracce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Borgognotta Tiffany da litri 0,75

TERRENO: Medio impasto

ALTITUDINE: 220 m s.l.m.

VENDEMMIA: Raccolta manuale, metà settembre, previa selezione uve in vigneto

VINIFICAZIONE: Ottenuto il mosto fiore, viene decantato a freddo e avviato alla fermentazione alla temperatura controllata di 14 - 16 °C. Affina poi sulle proprie fecce, per circa quattro/sei mesi, con bâtonnage frequenti.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2006

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il Passerina Santapupa, prodotto in purezza, è un vino dalla buona intensità e con toni floreali percepibili all'olfatto. Il bouquet è facilmente riconoscibile e schiude aromi di susina, pesca bianca, agrumi e biancospino. Al palato si presenta fresco, delicato, dalla buona persistenza e con finale estremamente pulito e godibile.

ABBINAMENTI: La sapidità e la freschezza fanno del Santapupa Passerina un'eccellente proposta da abbinare ad antipasti di mare, in particolare modo alle crudité di pesce con ostriche, tartare e crostacei crudi: una proposta fresca e delicata, ideale per iniziare al meglio una cena elegante o un pranzo con ospiti importanti.

Per i primi piatti, consigliamo di accompagnarlo con risotti alle verdure: risotto con radicchio tardivo trevigiano, risotto alla parmigiana o un risotto alla zucca, ricetta tipica autunnale del nord Italia. Per finire, anche una frittura di pesce o un vitello tonnato sono un buon abbinamento.



RICONOSCIMENTI

I VINI DI
VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023

Valutazione: DUE STELLE ★★

GUIDA VERONELLI 2024

Valutazione: DUE STELLE ★★

GUIDA VERONELLI 2025

Valutazione: DUE STELLE ★★

v i t a e
La Guida
Vini

GUIDA AIS VITAE 2023

Valutazione: TRE VITI *t t t*

GUIDA AIS VITAE 2025

Valutazione: DUE VITI *t t*

wow!
THE ITALIAN
WINE COMPETITION
Civiltà del bere

WOW - The Italian Wine Competition 2022

Oro WOW!

Premio qualità-prezzo

**VINI
BUONI
D'ITALIA**

GUIDA VINI BUONI D'ITALIA TCI 2025

Valutazione: TRE STELLE ★★ ★