



LA QUERCIA

PASSERINA SANTAPUPA

CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Abruzzo DOC Passerina Superiore

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Passerina 100%

GRADAZIONE: 12,50% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Assente

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; il mix è perfetto perché la tendenza dolce dei piatti si abbina con la freschezza e la delicatezza di questo Santapupa.

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

26
23 I VINI DI
VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023

Passerina Superiore Santapupa Abruzzo 2021
Valutazione: DUE STELLE ★★

v i t a e
La Guida
Vini 2023

GUIDA AIS VITAE 2023

Passerina Superiore Santapupa
Abruzzo 2021
Valutazione: TRE TRALCI



WOW - The Italian Wine Competition

Santapupa > Oro WOW! 2022 > Premio qualità-prezzo