

TENIMENTI DEL SANGRO

LI BOCC

Un gioco che, nell'immaginario collettivo, riporta a momenti di relax, di serenità: le bocce sono un'attività da vivere insieme, un gioco da condividere come un buon calice di vino. Le bocce, lanciate da ogni giocatore devono raggiungere una sfera più piccola chiamata boccino. Gli obiettivi, poi, variano in base alle specialità. Tante differenti declinazioni ma una costanza di fondo: le bocce sono un gioco antico e versatile, proprio come il varietale Passerina d'Abruzzo, che con costanza si apre a molteplici sfaccettature.

Passerina *Terre D'Abruzzo IGP*

REGIONE: Abruzzo

DENOMINAZIONE: Terre d'Abruzzo IGP

VARIETALE: Passerina

GRADO ALCOLICO: 12%

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata mediante lieviti autoctoni. Affinamento in contenitori d'acciaio per 6 mesi, seguito da una maturazione in bottiglia. La semplicità del processo di vinificazione evidenzia le migliori caratteristiche espressive del vitigno.

COLORE

Giallo paglierino intenso.

NASO

Fine ed elegante con note di fiori bianchi e frutta fresca.

PALATO

Fresco e armonico. Ottimo equilibrio tra sapore e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi, grigliate di carne, pasta.

