



COLLE BIANCO

PASSERINA DEL FRUSINATE I.G.T.

VINO BIOLOGICO

Il vitigno Passerina proveniente dai nostri vigneti in contrada La Gloria, dà origine a questo vino ottenuto nella cantina aziendale usando pressature soffici e la tecnica del freddo. L'affinamento in serbatoi di acciaio permette di avere un vino dal colore giallo paglierino e dai profumi caratteristici ricchi di note floreali. Usato da sempre per accompagnare i piatti tipici di questa terra.

The name Passerina derives from the small birds who love to eat the grapes because of their sweetness and it can be found only in the center of Italy. Colle Bianco is obtained with a soft pressing and cryomaceration to have a wine rich of floral aromas. It is savory and fresh, good body, with an excellent balance between sweet and sour notes. After tasting it leaves the mouth absolutely clean. This wine traditionally accompanies all the plates of Italian cuisine and it is perfect as an appetizer before dinner or with fish and rice.

Zona di produzione: Anagni (Ciociaria) - 265 m s.l.m.

Tipologia del suolo: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: impianto del 1990

Superficie del vigneto: 10 Ha

Produzione per Ha: 70 q.li

Resa uva in vino: 65%

Varietà: 100% Passerina

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione alcolica: in acciaio per 15 gg

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in acciaio

CASALE
DELLA
IORIA