LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Passerina
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Villa Medoro
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité subtile
Appellation	IGP Colli Aprutini
Cépages	100% passerina
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Federica Morricone démontre avec brio, qu'il ne faut pas être un ancien domaine familial pour figurer en haut du palmarès de la région. Cette ancienne avocate de Medoro près d'Atri décide en 1997 de vinifier elle-même les raisins des vignobles de son grand-père plutôt que de les vendre comme on le faisait avant. Aujourd'hui, le domaine est à la tête d'environ 100 ha de vignobles et produit chaque année 300.000 bouteilles de vin. À la fois moderne et de tout premier plan, il est un des fleurons des Abruzzes. Dans les vignobles, les raisins reçoivent tous les soins nécessaires pour être de qualité irréprochable et les techniques les plus modernes se chargent de les transformer en vins fantastiques, recherchés par les amateurs les plus exigeants. En 2007, dix ans à peine après sa création, la Villa Medoro est proclamée Domaine émergeant le plus prometteur par le célèbre guide de vins 'Gambero Rosso' ! Depuis, il cumule les distinctions et les prix et les 9 vins frais, structurés et modernes de la Villa Medoro, uniquement à base de cépages autochtones, ont conquis le monde entier. Le Passerina a une couleur jaune aux reflets verts et des arômes expressifs de fruits (pommes, pêches) et de fleurs. La bouche est très agréable et plutôt expressive, belle fraîcheur. A découvrir !
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, buffet froid de poisson et salade, asperges
Origine	Vignobles situés à Atri et Cellino. Soul-sol argileux et calcaire.
Vendange	fin septembre
Vinification	macération à froid (5-6°C) sur peaux pendant 8-10 jours. Fermentation alcoolique en cuves inox à une température de 14-16°C. Pas de malolactique.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Le vin mûrit encore quelques temps en bouteille avant commercialisation.
Analytique	12,50% vol.