



Fattoria Giuseppe Savini
ABRUZZO

RONDINETO®

Rondineto Pecorino Colli Aprutini Igt
Rondineto Passerina Colli Aprutini Igt



www.fattoriagiuseppesavini.it
cantina@fattoriagiuseppesavini.it

Pecorino Colli Aprutini Igt

Uve: Pecorino 100%
Alcol 12%

Vendemmia e vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a fine settembre. La fermentazione, a temperatura controllata (16°C), si protrae per 12 giorni circa, cui segue la sosta in acciaio inox. Affinamento, di almeno tre mesi, in bottiglia, prima della commercializzazione.

Descrizione

Giallo paglierino luminoso, di bella concentrazione. Profumo intenso, accattivante, con note floreali in testa, mischiate a sensazioni delicatamente fruttate e ricordi di miele. Assaggio intenso ma snello, fresco e sapido, giustamente morbido, in cui emergono accenti agrumati. Finale lungo, pulito, piacevolmente minerale. Con antipasti e primi piatti di mare.

Grapes: Pecorino 100%
Alcohol 12%

Grape harvest and vinification

Grapes are harvested at the end of September. The fermentation, at controlled temperature (16°C) takes place over 12 days approximately. The wine is then stoked in stainless steel tanks. Refining for at least 3 months in bottle before sale.

Description

Luminous straw yellow, of beautiful concentration. Intense nose, enticing, with floral notes on top of delicate fruit and honey tones. Intense but sleek taste, fresh and mineral, with right roundness, in which citrus fruits accents emerge. Long and clean finish, pleasantly mineral. With appetizers and fish pasta dishes.

Passerina Colli Aprutini Igt

Uve: Passerina 100%
Alcol 12%

Vendemmia e vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a fine settembre. La fermentazione, a temperatura controllata (16°C), si protrae per 12 giorni circa, cui segue la sosta in acciaio inox. Affinamento, di almeno tre mesi, in bottiglia, prima della commercializzazione.

Descrizione

Giallo paglierino, abbastanza carico, con leggeri riflessi verdolini. Profumi di grande piacevolezza, floreali e fruttati, con soffici accenti speziati e minerali. Al gusto è intenso e persistente, sufficientemente morbido. Emergono la freschezza decisa e la sapidità che rendono piacevole l'assaggio e facile la beva. Chiusura minerale, lunga, di grande piacevolezza. Con antipasti e primi piatti di mare.

Grapes: Passerina 100%
Alcohol 12%

Grape harvest and vinification

Grapes are harvested at the end of September. The fermentation, at controlled temperature (16°C) takes place over 12 days approximately. The wine is then stoked in stainless steel tanks. Refining for at least 3 months in bottle before sale.

Description

Straw yellow, quite rich in colour, with light, green highlights. Very pleasant fruity and floral scents, with delicate spicy and mineral accents. On the palate it is intense and persistent, sufficiently rounded. A marked freshness and sapidity emerge making it enjoyable and easy to drink. Mineral, long and greatly pleasurable finish. With appetizers and fish pasta dishes.

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALLA FATTORIA GIUSEPPE SAVINI