

Naam	Passerina Colli Aprutini
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Villa Medoro
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, subtiel mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Colli Aprutini
Druivensoorten	100% passerina
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	

Dat niet alleen oudere familiedomeinen tot de top behoren, bewijst Federica Morricone. Deze ex-advocate uit het gehucht Medoro bij Atri besliste in 1997 om het fruit van de wijngaarden van haar grootvader zelf te verwerken in plaats van het te verkopen, zoals tot dan de gewoonte was. Inmiddels beslaat het domein circa 100 hectare wijngaarden, worden jaarlijks 300.000 flessen geproduceerd, en is Villa Medoro uitgegroeid tot moderne sterspeler van de Abruzzes.

De druiven worden in de wijngaard naar de hoogste kwaliteit gegidst en via de modernste technieken omgezet in topwijnen, die zelfs door de meest veeleisende wijnliefhebbers geapprecieerd worden. In 2007, slechts tien jaar na de start, kreeg Villa Medoro in de beroemde wijngids 'Gambero Rosso' het etiket van meest veelbelovend opkomend wijndomein opgeplakt! Sindsdien stapelen de erkenningen en prijzen zich op en veroveren de negen frisse, strakke en moderne wijnen, gemaakt van enkel autochtone druivenrassen, de hele wereld.

De Passerina heeft een lichtgele kleur met groene schittering. Het bouquet geurt intens naar witte perzikken, appels en bloemen. De smaak is zacht en fruitig met een mooie fraîcheur. Een mooie ontdekking.

Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, koud buffet van vis + salades, asperges
Oorsprong	Wijngaarden gelegen te Atri en Cellino. De ondergrond is kleiachtig en kalkhoudend.
Oogst	Eind september.
Vinificatie	De druiven ondergaan een koude schilweking gedurende 8 à 10 uur bij een temperatuur van 5°C. De alcoholische fermentatie gebeurt in inoxen vaten bij een temperatuur van 14-16°C. Er is geen malolactische gisting.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	De wijn rijpt nog voor korte periode op de fles alvorens hij op de markt wordt gebracht.

