



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Giacobbe

## DUCHESSA PASSERINA

### SCHEDA TECNICA

Dal vitigno autoctono della Ciociaria, allevato su un vigneto di oltre 40 anni posto a 300 metri sul livello del mare, su un suolo di argille rosse.

	<b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
	<b>DENOMINAZIONE</b>	Passerina del Frusinate IGP
	<b>UVAGGIO</b>	Passerina del Frusinate 100%
	<b>EVOLUZIONE</b>	3 anni
	<b>GRADO ALCOLEMICO</b>	13% vol.
	<b>TEMPERATURA IDEALE</b>	10-12° C
	<b>CALICE</b>	Medio



# Giacobbe

## DUCHESSA PASSERINA

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel giallo paglierino brillante con riflessi dorati;
- 👃 al naso esprime un bouquet complesso ed elegante tra fiori (acacia, gelsomino) e frutti maturi (mela, albicocca), arricchite da una nota erbacea;
- 👄 al palato è diretto, fresco e minerale, con un'intrigante nota amaricante; lungo il finale.

freschezza  
93%

sapidità  
88%

corpo  
80%

morbidezza  
80%

### VINIFICAZIONE

- 🍇 Passerina del Frusinate in purezza.
- 🍷 La vinificazione è in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento di 6 mesi ancora in acciaio e almeno 3 in bottiglia.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questa Passerina “Duchessa” si impone per la bella acidità e sapidità, con note intense di frutta al naso: questo richiede accompagnamenti con piatti intensi e saporiti.

- **FRESCO**
- **SAPIDO**
- **PIATTI SAPORITI**

## FAGOTTINI RIPIENI CON CREMA FORMAGGIO E SALMONE

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un piatto profumato e saporito, non strutturato, che si sposa perfettamente con il bianco qui proposto, che ne pareggia profumi e corpo.



## SPAGHETTI ALLA CARBONARA

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Il piatto laziale per eccellenza, che si abbina perfettamente con la Passerina: la freschezza pulisce la bocca dall'untuosità del piatto e la rende pronta per il boccone successivo.



## LA CANTINA

L'azienda Alberto Giacobbe è una cantina familiare, fondata nel 1939 in cima al colle di San Giovenale, accanto al Monte Scalambra.

Oggi coltivano 9 ettari di vigneto tra i Comuni di Paliano, Piglio e Olevano Romano.



I terreni disposti più in altitudine sono dedicati all'autoctono cesanese d'Affile, mentre in quelli ad altitudine inferiore si coltiva la passerina del Frusinate.



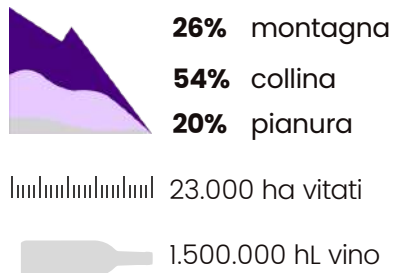
Dal 2008 è Alberto Giacobbe a portare avanti le tradizioni di famiglia e ad imprimere una importante svolta qualitativa. Alberto produce due vini: il Cesanese di Olevano Romano DOC e la Passerina del Frusinate IGT, un rosso e un bianco entrambi dalle uve tipiche del territorio.



## LA REGIONE: LAZIO



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Malvasia di Candia
- Trebbiano
- Bellone
- Cesanese
- Montepulciano
- Sangiovese

### **LA VITICOLTURA LAZIALE È UN'ECCellenza CHE RIFLETTE LA BELLEZZA, LA STORIA E LA CULTURA DELLA REGIONE**

La storia della viticoltura nel Lazio è strettamente legata alla storia e risale all'epoca romana, quando la regione era già nota per la produzione di vini pregiati, come il Falerno e il Caecubum.

La viticoltura nel Lazio negli ultimi anni si è concentrata sulla qualità e si caratterizza per l'utilizzo di tecniche di agricoltura sostenibile, che permettono di preservare la biodiversità del suolo e migliorare le caratteristiche delle uve.

La produzione di vino nel Lazio rappresenta un'importante risorsa economica per la regione, contribuendo al turismo enogastronomico e alla valorizzazione del patrimonio culturale e paesaggistico della regione.



## LA REGIONE: LAZIO



### SOTTOZONE

- Lazio settentrionale / Colli Etruschi-Viterbesi
- Valle del Tevere Settentrionale
- Castelli romani
- Lazio meridionale
- Ciociaria settentrionale
- Alto Frusinate

### DENOMINAZIONI

- 3** DOCG
- 27** DOC
- 6** IGT

La viticoltura nel Lazio si estende su un vasto territorio, che comprende le colline a sud di Roma, la zona dei Colli Albani e dei Castelli Romani, e le zone più interne della regione, come la provincia di Frosinone.

Il clima, caratterizzato da inverni miti e umidi e da estati calde e secche, rappresenta un fattore importante nella produzione di vino, influenzando la maturazione delle uve e la loro resistenza alle malattie fungine.

La composizione geologica del suolo del Lazio è molto variegata, caratterizzato da una grande eterogeneità. Nella zona costiera prevale un terreno di origine alluvionale, mentre nell'entroterra si possono trovare terreni vulcanici, calcarei e argillosi. Questa diversità di suoli favorisce la coltivazione di numerosi vitigni, ognuno dei quali si esprime al meglio in determinati tipi di terreno.





Civita di Bagnoregio

## LA REGIONE: LAZIO

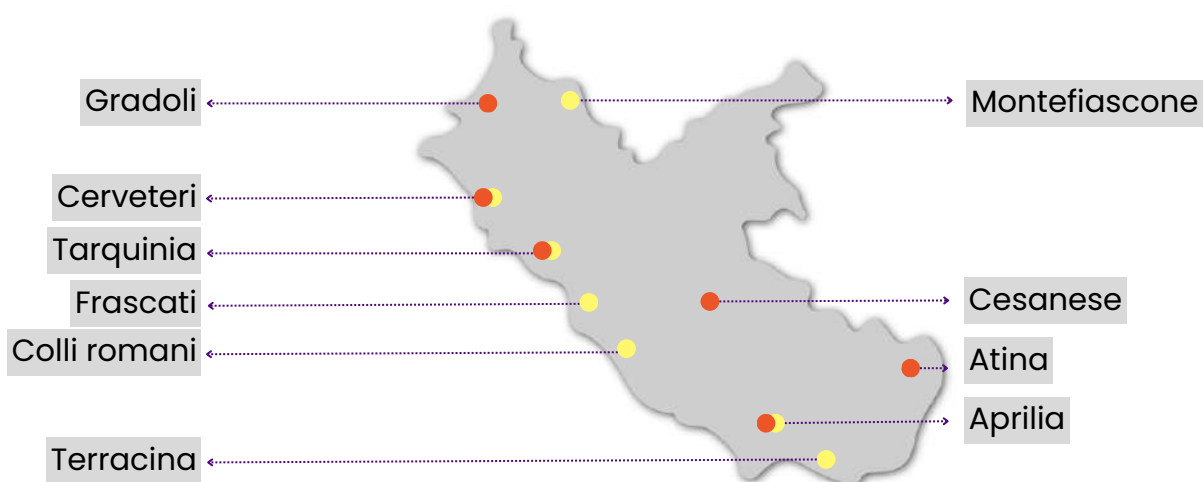
Il vino prodotto nel Lazio è conosciuto per la sua eleganza e la sua complessità, che riflettono la grande attenzione alla qualità e alla tradizione che caratterizza la viticoltura della regione.

### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





## FROSINONE

In provincia di Frosinone la viticoltura ha origini antichissime: già ai tempi dei Romani la produzione era vasta, tanto da costringere l'imperatore Domiziano, nel I sec. a.C., a limitare l'introduzione di nuovi impianti per evitare che la coltivazione del grano venisse messa in secondo piano rispetto alla vite.

I terreni sono caratterizzati dall'essere di origine vulcanica, un fatto che regala ai vini sapidità e mineralità, oltre che una grandissima qualità.

La provincia di Frosinone è conosciuta come Ciociaria, che prende il nome dalla tipiche calzature che qui si usavano in passato, le ciocie.



**Nella provincia c'è una delle tre DOCG del Lazio e una sola DOC. Il Cesanese del Piglio o Piglio DOCG sono prodotti con cesanese d'Affile e cesanese comune.**

**L'Atina DOC è invece dedicata ai vini prodotti con cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, merlot e semillon. In provincia di Frosinone sono presenti anche le denominazioni Anagni IGT, Frusinate IGT e Lazio IGT.**





*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**