

17 Dicembre 2018

Vino Passerina del Frusinate Igp: un bianco fresco e avvolgente

Questo bianco secco dall'aroma vivace è ottenuto da uve autoctone del Lazio. Il suo sapore intenso e pulito racconta di una tradizione portata avanti fin dal tempo degli Etruschi



Lazio

Il **Passerina del Frusinate Igp** è un vino bianco secco ottenuto da uve autoctone del Lazio. Per essere più precisi, la **zona di produzione** per l'ottenimento di mosti e vini destinati all'indicazione geografica tipica "Frusinate" o "del Frusinate" comprende l'intero territorio della **provincia di Frosinone**. Con il suo bouquet fruttato e sottile, il Passerina del Frusinate Igp è un vino molto apprezzato per il suo **aroma coinvolgente** e il sapore fresco e asciutto che richiama i profumi della terra. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini, e la tradizione che lo accompagna in queste terre ha radici antiche.

La **coltivazione** della vite nell'area del Frusinate ha infatti origini che si perdono nella Storia. L'avvio di questa pratica pare si debba a popolazioni successivamente inglobate dai Romani. È il caso degli **Etruschi** e **Greci**, i cui segni nell'arte della viticoltura sono [ancora ben visibili](#) [1] nel territorio centrale e settentrionale della provincia di Frosinone. Col passare dei secoli, la vite ha continuato ad avere un ruolo centrale nell'economia agraria della regione. A testimoniarlo sono documenti dell'epoca, nonché gli archivi dei tanti monasteri che ancora sorgono nella zona.

Ed è stata proprio la rete delle **abbazie benedettine** a contribuire in larga parte allo sviluppo dell'agricoltura, così come della viticoltura locale. Oggi il Passerina del Frusinate Igp, frutto

dell'antica arte, si lascia ancora degustare in tutto il suo **sapore intenso** e vivace. È ottimo per accompagnare primi piatti a base di verdure, crostacei o formaggi a pasta molle. Tra gli **abbinamenti** non possono mancare carni bianche e pesce alla griglia . E se è naturale rendere omaggio alla sua indole leggera con portate delicate, c'è anche chi non lo disdegna accanto a piatti sostanziosi.

Links

[1] <http://www.agraria.org/vini/frusinate-igt.htm>