



Passerina IGT Terre di Chieti

Uve / Passerina 100%.

Vendemmia / Fine settembre.

Resa media per ettaro / 60 hl.

Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.

Degustazione / Colore giallo paglierino con riflessi ambrati, all'olfatto intense note agrumate, bergamotto, fiori bianchi della macchia mediterranea. Buona struttura ed acidità, ottima persistenza gusto olfattiva.

Grapes / 100% Passerina.

Grape harvest / End of September.

Average production per hectare / 60 hl.

Vinification / Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks. Follows a thermally controlled alcoholic fermentation in stainless steel.

Tasting / Straw-like yellow colour with amber-colored reflections. Citrus aromas, bergamot, white flowers typical of the mediterranean area. Good acidity, persistent on the nose.
