

biologico



PASSERINA TERRE DI CHIETI IGP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Provincia di Chieti

UVE Passerina proveniente da agricoltura biologica

PERIODO DI VENDEMMIA Seconda decade di settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Pigiadiraspatura delle uve, criomacerazione e pressatura soffice del pigiato, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox



DESCRIZIONE

COLORE giallo paglierino con sottili riflessi verdolini

ODORE fruttato, con fini note agrumate e floreali

SAPORE di medio corpo, fresco e delicato, leggermente sapido

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 10-12°C