

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