

PASSERINA TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Passerina.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con note verdoline. Profumo persistente e fruttato, con note agrumate. Buona struttura, ottima freschezza, sapore pieno e intenso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tutti i piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare anche crudi, formaggi non stagionati, carni bianche. Ottimo aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

GRAPES

Passerina.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Straw yellow colour with greenish hues. Persistent, fruity nose with hints of citrus. Good structure, excellent freshness, full, intense flavour.

FOOD AND WINE PAIRINGS

All fish, shellfish and seafood dishes, including raw, non-mature cheeses and white meats. Excellent aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
0,75 L
Bottle size
0.75 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS.
Available either with traditional cork or BVS screw top.