

PASSERINA TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Passerina 100%.

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

Pressatura 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

Si abbina a tutta la cucina marinara, ma ben si adatta anche ad aperitivi e primi piatti.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

GRAPES

Passerina 100%.

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 of 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 in colour with greenish hues; the bouquet is fruity with hints of citrus and persistent. Good structure, excellent freshness, full, intense flavour.

FOOD AND WINE PAIRINGS

A good accompaniment to all fish dishes, it easily adapts to first courses and is a good aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.



Dimensione bottiglia
0,75 L
Bottle size
0.75 L



Disponibile con tappo tradizionale raso bocca.
Available with traditional cork