



PASSERINA TERRE DI CHIETI IGT - BIO

Vitigni

Passerina 100%

Area di Produzione

Abruzzo

Vinificazione

Le uve utilizzate per questo vino, coltivate secondo i metodi dell'agricoltura biologica certificata, vengono raccolte a mano nel mese di settembre e già in vigna vengono attentamente selezionate per garantire la massima qualità del prodotto. Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto e le bucce restano a contatto alcune ore a basse temperature, procedura che permette di esaltare al massimo gli aromi primari dell'uva. Seguono la fermentazione e la maturazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Descrizione

Vino dal colore giallo paglierino con luminosi riflessi dorati. Dal profumo molto floreale con note di fiori di tiglio e gelsomino, presenta anche sentori fruttati, di mela, pera e agrumi. Tali note fruttate ed aggrumate si ritrovano anche al palato, dove colpiscono anche la freschezza e la morbidezza del vino.

Abbinamenti

Perfetto in abbinamento a piatti di mare, primi di pesce e crostacei, ma anche verdure e formaggi molli.

Temperatura di servizio

8°-12° C

Bottiglia

Borgognotta Authentique

Caratteristiche

Alcool: 12.5% vol.

Zuccheri: 5 g/l



MASSO  ANTICO

SCHENK
ITALIAN · WINERIES