



TERRA D' ALIGI

*Nella nostra famiglia la vite,
il vino, la terra, il lavoro sono valori
che si tramandano da generazioni.
Terra d'Aligi è la nostra terra.*

Passerina

Terre di Chieti
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



PASSERINA: LA FRESCHEZZA

Passerina: freshness

TIPOLOGIA

Terre di Chieti IGT.

VITIGNI

Passerina 100%

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Breve, in bottiglia.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

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

TYOLOGY

Terre di Chieti IGT

GRAPE VARIETY

Passerina 100%

VINIFICATION

Cold maceration of the crushed grapes, soft crushing, fermentation in steel at controlled temperature.

REFINING PROCESS

Short in bottle.

ORGANOLEPTIC

CHARACTERISTICS

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

