

# PASSERINA: LA FRESCHEZZA

## *Passerina: freshness*

Le note agrumate della Passerina fanno immediatamente pensare al Mediterraneo, al sole e al mare. L'ideale per un aperitivo estivo, o per una cena tra amici, rigorosamente a base di pesce e crostacei.

The citrus notes of Passerina immediately bring to mind the Mediterranean, the sun and the sea. Ideal for a summer aperitif, or for a dinner with friends, strictly based on fish and shellfish.

### STILE

Un bianco intenso, fruttato e leggermente amarognolo.

### TIPOLOGIA

Terre di Chieti IGT.

### VITIGNI

Passerina 100%.

### VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura so ce. 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.

### STYLE

An intense, fruity, slightly bitterish white.

### 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.

