

PASSERINA: LA GIOVINEZZA

Passerina: the rejuvenation

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.

TIPOLOGIA

Terre di Chieti IGT.

VITIGNI

Passerina 100%.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Breve, in bottiglia.

STILE

Un bianco delicato, fresco e floreale.

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.

STYLE

A delicate, fresh, floral white.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

