



Dettagli distintivi

Abbiamo scelto un bel verde, intonato alla freschezza del vino, per la copertura in gommalacca delle bottiglie di Passerina, oltre alla consueta personalizzazione a rilievo del vetro dell'imboccatura. Sono i dettagli a fare la differenza.

Distinctive details

We chose a beautiful green, in tune with the freshness of the wine, for the shellac covering of the Passerina bottles, in addition to the usual embossed customization of the mouth glass. It is the details that make the difference.

Uve

Passerina 100%.

Grapes

Passerina 100%.

Dimensioni bottiglie 0,75 L

Bottle size 0.75 L

Abruzzo DOC

Passerina superiore

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.

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

12,5% alc./vol.

Production area

In the heart of the province of Chieti, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Ground

Hilly with an average altitude of 230 metres above sea level, mainly clay-calcareous.

Wine-making and ageing

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 pairing

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

Alcoholic gradation

12,5% alc./vol.