



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Passerina IGT

Denominazione: Passerina IGT

Vitigni:

Tipologia terreno:

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: Note intese di frutti tropicali e a polpa gialla come la pesca, con sentori di fiori bianchi come ginestra e biancospino e note di salvia

Sapore: In bocca si percepisce una bella freschezza e acidità, equilibrato e di buona persistenza

Grado alcolico:

Temperatura di servizio: 8°-10°C|48°F

Abbinamenti: Perfetto con antipasti di pesce. Ideale con conchiglie di mare. Da provare con risotto all'astice

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce nelle colline ventilate abruzzesi. Ottenuto dal vitigno autoctono Passerina. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Ne deriva un vino elegante e fresco, fragrante e armonico. Si presenta di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso esprime note intese di frutti tropicali e a polpa gialla come la pesca, con sentori di fiori bianchi come ginestra e biancospino e note di salvia. In bocca si percepisce una bella freschezza e acidità, equilibrato e di buona persistenza. Perfetto con antipasti di pesce. Ideale con conchiglie di mare. Da provare con risotto all'astice. Servire ad una temperatura di 8-10 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

