



*Cantine e Vigneti Bio*



**TIPOLOGIA:** Bianco  
**VITIGNO:** Passerina 100%  
**DENOMINAZIONE:** Terre di Chieti 100%  
**ESPOSIZIONE:** Sud, sud-est  
**ALTITUDINE:** 250 m s.l.m.  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Abruzzese e cordone speronato  
**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 85 q  
**PERIODO DI RACCOLTA:** Fine settembre  
**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** Solo acciaio  
**AFFINAMENTO:** In bottiglia a temperatura controllata  
**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.  
**ZUCCHERO RESIDUO:** 2 g/l  
**ACIDITA' TOTALE:** 6,1 g/l  
**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati  
**PROFUMO:** Fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia  
**SAPORE:** Avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Aperitivi e piatti della cucina marinara  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10° C.



**TYPE:** White wine  
**GRAPE VARIETY:** Passerina 100%  
**APPELLATION:** Terre di Chieti IGP  
**EXPOSURE:** South, southeast  
**ALTITUDE:** 250 m ASL  
**TRAINING SYSTEM:** Abruzzo trellis and spurred cordon  
**YIELD PER HECTARE:** 85 q  
**HARVEST PERIOD:** End of september  
**VINIFICATION:** Stainless steel tanks  
**AGING:** In bottle at controlled temperature  
**ALCOHOL CONTENT:** 13% vol.  
**RESIDUAL SUGAR:** 2 g/l  
**TOTAL ACIDITY:** 6,1 g/l  
**COLOUR:** Straw yellow with gold reflections  
**NOSE:** Fine and fruity, citrus scents of grapefruit and an exotc touch of Papaya  
**PALATE:** Ample and persistent with a pleasant white fruit finish  
**WINE PAIRING:** Aperitif, fish dishes and starters  
**SERVING TEMPERATURE:** 10° C.

# NATUM

## VINO BIOVEGAN - ORGANIC VEGAN WINE

senza albumina nè caseina - without albumin or casein

### Passerina IGP



**CANTINE AGRIVERDE SRL**

**VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA**

**TEL. +39 085-9032101 – [WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM](http://WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM)**



**agriverdevinibiologici**



**agriverdevinibiologici**