



Cantine e Vigneti Bio

RISEIS

Passerina Bio

Indicazione di Origine Protetta



TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNO: Passerina 100%

DENOMINAZIONE: Terre di Chieti IGP

ESPOSIZIONE: Sud, sud-est

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 85 q

PERIODO DI RACCOLTA: Fine agosto / inizio settembre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Solo acciaio

AFFINAMENTO: In bottiglia a temperatura controllata

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 2 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6,30 g/l

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Fine e fruttato, sentori di pesca, salvia, fiori di ginestra, biancospino; erbe balsamiche che lasciano una bella nota erbacea

SAPORE: Eccezionale corrispondenza aromatica, gusto avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Crudités dell'Adriatico, chitarrina all'astice, risotto alla pescatora e formaggi

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

YIELD PER HECTARE: 85 q

HARVEST PERIOD: Late August / early September

VINIFICATION: Stainless steel tanks

AGING: In bottle at controlled temperature

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

RESIDUAL SUGAR: 2 g/l

TOTAL ACIDITY: 6,30 g/l

COLOUR: Straw yellow with gold reflections

NOSE: Fine and fruity, with scents of peach, sage, broom flower and hawthorn; scents of balsamic herbs, creating a beautiful herbaceous note

PALATE: Outstanding aromatic correspondene; ample and persistent, with a pleasant finish of white fish

WINE PAIRING: Raw rish, chitarrina with lobster, cheese, risotto "alla pescatora" (with seafood)

SERVING TEMPERATURE: 10° C



CANTINE AGRIVERDE SRL

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

TEL. +39 085-9032101 – WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM



agriverdevinibiologici



agriverdevinibiologici