



Cantine e Vigneti Bio



TIPOLOGIA: Bianco
VITIGNO: Passerina
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: 12,50% 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: Crudità dell'Adriatico, chitarrina all'astice, risotto alla pescatora e formaggi
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C



TYPE: White Wine
GRAPE VARIETY: Passerina
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: 12,50% 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: 8-10° C

NOVATUM

Passerina Biologico Senza Solfiti Aggiunti

Indicazione di Origine Protetta



CANTINE AGRIVERDE SRL

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

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



agriverdevinibiologici



agriverdevinibiologici