

# PASSERINA IGT TERRE DI CHIETI DEFENTIA

## Scheda Tecnica

<i>Tipologia</i>	Passerina
<i>Zona di produzione</i>	Provincia di Chieti
<i>Vitigno</i>	100% Passerina
<i>Lavorazione</i>	Fermentazione in vasche d'acciaio del mosto previamente pulito a temperatura controllata, vinificazione in assenza di ossigeno.
<i>Alcool</i>	13% Vol.
<i>N° bottiglie prodotte</i>	7.000
<i>Durata invecchiamento</i>	Non previsto per questo prodotto
<i>Formato</i>	Cartoni da 6 bottiglie da 0,750 lt Bordolesi Conica
<i>Abbinamenti</i>	Ottimo sia con piatti a base di carne rossa: brasati, arrosti e bolliti, che con formaggi a pasta dura e lunga stagionatura.
<i>Temperatura di servizio</i>	Si consiglia di servire a 10°- 12° C
<i>Caratteristiche del vino</i>	Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto spiccano note floreali persistenti ed equilibrate che evolvono in un delicato fruttato. Al gusto risulta un vino fresco, equilibrato, con una discreta aromaticità e leggero retrogusto acidulo.



---

CVD

---

CANTINE VINI D'ABRUZZO