



PASSERINA I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE

Colli Aprutini.

VITIGNO

100% Passerina IGT.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati e la macerazione pellicolare viene svolta a bassa temperatura.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO

Intenso e persistente con note di pera e frutto della passione.

SAPORE

Fruttato, fresco e piacevolmente aromatico, con una nota pungente sul finale.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C.

TIPO DI AGRICOLTURA

Biologica

CERTIFICAZIONE

Biologica

ABRUZZO



IT BIO 009
Agricoltura UE