

KIRUNA

PASSERINA

Indicazione Geografica Tipica - Terre di Chieti

Classificazione Vino fermo **Uve** Passerina IGT Terre di Chieti

Colore Bianco **Gradazione alcolica** 13%

Temperatura di servizio 8/10 °C

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo

Età: 30 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 8-10

Produzione per ettaro (q/ha): 100-120

Tipologia di allevamento: Tendone

Potatura: Controspalliera

Tipo di agricoltura: Convenzionale

VENDEMMIA

Selezione dei grappoli raccolti a fine Settembre in un vigneto con esposizione ottimale e resa medio-bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici sapori e profumi delle uve Passerina.

VINIFICAZIONE

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

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia	Borgognotta Carattere	750 ml
Peso della Bottiglia		460 gr
Tappo		Microgranulo
EAN Bottiglia		ND

Note Sensoriali

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdolini
Flavour	Vino bianco dai profumi intensi dal palato aromatico e fresco. Ottimo con crudi di pesce, formaggi freschi e primi piatti leggeri.

Note Personali

Valutazione

