

Or Sogna



Passerina Terre di Chieti

Indicazione Geografica Protetta

VINO BIANCO

WHITE WINE

IN VIGNA

Passerina (85%) ed altre varietà autorizzate coltivati su terreni collinari con buona esposizione tra i 400 ed i 450 metri s.l.m. con la forma di allevamento classica della pergola abruzzese.

IN CANTINA

I grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice, il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura tra i 13/16°C.

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino, cristallino e vivace, al naso sentori di fiori bianchi e frutta tropicale. In bocca fresco e dal giusto corpo.

GRADO ALCOLICO

12% vol

THE VINEYARDS

Passerina (85%) and other authorized grape varieties cultivated on hilly terrain with good exposure between 400 and 450 m a.s.l. in the characteristic shape of pergola Abruzzese.

THE WINEMAKING

The whole grapes undergo soft pressing, the must is fermented in stainless steel tanks at a temperature between 13/16°C.

AGEING

In stainless steel tanks, followed by ageing in bottle.











TASTING NOTES

Straw yellow color, vivid and crystal clear, in the nose hints of white flowers and tropical fruits. The palate is fresh with a good body.

ALCOHOL GRADE

12% vol

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS

 antipasti e aperitivi starters and aperitifs	 minestre e stufati soups and stews	 primi piatti delicati delicate pastas	 primi piatti strutturati first courses	 carni bianche white meat	 carni rosse red meat	 selvaggina game
 salumi cold cuts	 cucina di mare seafood	 formaggi cheeses	 verdure vegetables	 fritture fried	 pizza	 sushi e sashimi

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS



TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

8-10°C