



Ebrío

ELEGANZA E GEOMETRIA
IN UN DESIGN DAL TAPPO IN VETRO

CANTINA ORSOGNA

PASSERINA TERRE DI CHIETI IGP



Ebrio

VITIGNO

Passerina minimo 85%

CERTIFICAZIONI

Vino Biologico
Qualità Vegetariana® e Vegan

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% vol

NOTE

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

Tipico vitigno della costa Adriatica, la Passerina viene definito così sia per le piccole dimensioni degli acini, che per la spiccata predilezione manifestata dai passerai per le sue uve, caratterizzate da una polpa particolarmente gustosa.

AREA DI PRODUZIONE

Orsogna e comuni limitrofi

ALTITUDINE

440 m s.l.m.

CARATTERISTICHE GENERALI

I vigneti sono allevati a pergola abruzzese su terreni argillosi, profondi e con un'importante componente calcarea.

La raccolta è eseguita a mano alla fine di Settembre. La maturazione è costantemente monitorata per determinare l'esatto momento per la raccolta dei grappoli, così da preservare il giusto grado di acidità, la caratteristica principale che conferisce grande freschezza al vino.

VINIFICAZIONE

Dopo una leggera pressatura, il mosto viene rapidamente raffreddato per decantare in maniera statica. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio, ad una temperatura controllata tra i 14°C ed i 16°C, per circa 10-12 giorni. Il vino non viene sottoposto

a fermentazione malolattica. Tutti gli stadi della produzione, dalla raccolta all'imbottigliamento, sono svolti in assenza di ossigeno, così da preservare gli aromi originali dell'uva e raggiungere una straordinaria freschezza nei sapori e un ricco bouquet. Un breve periodo di affinamento precede l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Il colore è giallo con sfumature dorate, al naso emergono intensità e profumi persistenti di fiori selvatici e aromi di frutta a polpa gialla come pesca, albicocca e mela golden. Al palato esprime un buona dose di freschezza e sapidità che va a bilanciare una piacevole morbidezza. Il finale è secco e intensamente fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino bianco contraddistinto da freschezza e buona mineralità, note che lo rendono incredibilmente facile da abbinare a differenti cibi e ricette tra cui: piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi, primi piatti e zuppe di legumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

SCHEDA TECNICA

INFORMAZIONI BOTTIGLIA

Tipologia *BRD REALE ALTA*
Peso *600 gr*
Chiusura *Tappo Vetro*

CODICI

EAN prodotto *8032692481999*
EAN cartone *8032692482002*

INFORMAZIONI TECNICHE

Pallet *EPAL 80x120*
Bottiglie/Cartone *6*
File *4*
Cartoni per file *19*
Cartoni/Pallet *76*
Bottiglie/Pallet *456*
Peso pallet lordo *610 Kg ca.*
Altezza pallet *160 cm*
Misure cartone *w 180 x l 272 x h 306 mm*
Peso cartone *8,10 Kg*

* le informazioni tecniche sono da considerare approssimative

SOCIETÀ OLEARIA VINICOLA ORSOGNA

Via Ortonese, 29 | 66036 Orsogna (CH) Italy
Tel. +39 0871 86321 | P. IVA 00090210691 | info@orsognacantina.it