



DACASTELLO

Passerina Terre di Chieti I.G.T.

La Passerina Terre di Chieti I.G.T. Dacastello nasce nel lembo meridionale dell'Abruzzo, nella zona compresa tra le colline Frentane e del medio Sangro. In questo territorio l'influenza ventosa dell'Adriatico conferisce al vino una caratteristica sapidità.

Bianco fresco e con una piacevole mineralità, la Passerina deriva il proprio nome dalla predilezione dei passerini per le sue uve dagli acini piccoli e gustosi.



Passerina Terre di Chieti I.G.T.



UVE: 100% Passerina

DENOMINAZIONE: Terre di Chieti I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti, Abruzzo, Italia

CLIMA: Temperato e ventilato

VINIFICAZIONE: Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox

ALCOL: 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

FORMATO: 0,75 L

BEVIBILITÀ: Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzarne al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 2 anni

COLORE: Giallo paglierino chiaro

PROFUMO: Bouquet persistente, con note fruttate di nettarine e agrumi

SAPORE: Al palato è fresco e di buona struttura, con un finale sapido e minerale

ABBINAMENTO: Ideale come aperitivo, si sposa bene a piatti a base di pesce, verdure e ricette speziate come il pollo al curry, il pad thai o la paella.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237507
CODICE EAN CARTONE	8053013237514
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	19
CARTONI PER PEDANA	114
PESO LORDO BOTTIGLIA	1,416 kg
PESO LORDO CARTONE	8,5 kg