



Vitigno	PASSERINA I.g.p. Terre di Chieti 100%
Zona di produzione	Rocca San Giovanni
Vendemmia	Seconda decade di settembre, raccolta a mano
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve (0,6 atm). Stabulazione del mosto per 5 giorni a 8°C Temperatura di fermentazione 16°C
Affinamento	Sur Lies 60 giorni a 10°C (batonage su fecce fini)
Gradazione	12,5 % vol
Descrizione	Colore giallo paglierino tenue. All'olfatto piacevoli note agrumate e floreali. In bocca si presenta verticale grazie alla sua spiccata acidità ed alla sua piacevole mineralità.
Temperatura di servizio	10-12°C