



Il color giallo paglierino tenue, le delicate note erbacee, con influenze agrumate di pompelmo e di erbe aromatiche, sono il preludio ad una bevuta fresca, sapida al palato con un finale minerale. Ne vengono prodotte circa 6.000 bottiglie.

Abbinamenti: Perfetta per l'aperitivo estivo, antipasti di mare di molluschi e crostacei, sushi e sashimi, giuncatina al basilico, insalata di farro, cous cous di verdure estive.

PASSERINA

Colline Pescaresi Igp



Denominazione: Colline Pescaresi IGP

Zona di produzione: Loreto Aprutino

Uvaggio: Passerina 100%

Terreno: Argilloso / Calcareo

Altitudine: 250 mt

Metodo di coltivazione: Agricoltura integrata

Sistema di allevamento: Controspalliera

Anno di impianto: 2011

Produzione per ettaro: 120 ql/ha

Epoca di vendemmia: settembre

Temperatura di servizio: 8° C

Le uve di Passerina provengono dai giovani filari piantati nella nostra tenuta di Loreto Aprutino nel 2011. La raccolta viene effettuata a mano, a seguire l'uva viene pigiata, pressata sofficientemente ed il mosto ottenuto viene decantato a freddo. Successivamente il mosto limpido viene travasato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per lo svolgimento della fermentazione alcolica. L'affinamento, prima dell'imbottigliamento, avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 3-4 mesi.

CIAVOLICH
1853