

SAN
GRO
CANTINA

**PASSERINA IGT
TERRE DI CHIETI**



GRADAZIONE ALCOLICA:

12,50 % alc./vol.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

sabbioso-limoso

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO:

comune di Fossacesia e zone limitrofe, con esposizione Nord, Nord-est su colline che si ergono tra i 200 e i 300 mt sul livello del mare.

VENDEMMIA:

manuale, terza decade di settembre

VINIFICAZIONE:

avviene in bianco, senza macerazione e tramite una pressatura soffice delle uve

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

fermentazione ed affinamento in acciaio a temperatura controllata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino piuttosto intenso. Al naso, piacevoli note floreali e sentori di pesca bianca. Vino fresco, armonico con buona acidità. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.

LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA:

2 o più se adeguatamente conservato

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

9-11 °C