

Niro

Terre d'Abruzzo IGT Passerina


 Temperatura di servizio: 8/10°C
 Service temperature: 46/50°F


 Gradazione alcolica: 12,5% vol
 Alcohol content: 12,5% vol.


 Affinamento: acciaio
 Refinement: stainless steel tanks


 Uve: Passerina (vitigno autoctono)
 Grapes: Passerina (autochthonous vine)



Zona di produzione: ITALIA, Abruzzo.
 Production Area: ITALY, Abruzzo.



Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo delle uve ammostate. Solo il mosto di prima pressione, separato per gravità, fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inossidabile.

Vinification: light crushing and cold-press maceration of pressed grapes. Only the first pressing must, which is separated by gravity, ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks.



Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.
Colour: straw yellow with golden hints.

Olfatto: delicato e gradevolmente fruttato, sentori di agrumi.

Bouquet: delicate and pleasantly fruity with hints of citrus.

Gusto: fresco e fragrante, equilibrato e armonico con note agrumate e aromi di frutta gialla.

Taste: fresh and fragrant, well balanced and harmonic with citrus notes and yellow fruit scents.



Abbinamenti: tutti i piatti di pesce, dal sushi ai primi e secondi piatti delicati a base di pesce, il "brodetto all'abruzzese" (tipica zuppa di pesce abruzzese). Perfetto con carni bianche, formaggi morbidi o poco stagionati. **Food pairing:** all fish dishes, from sushi to delicate first and second fish dishes, "brodetto all'abruzzese" (typical fish soup from Abruzzo). Perfect match with white meat, soft or not very seasoned cheeses.