

Sistina

Terre d'Abruzzo IGT Passerina

CITRA

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 nuances.

Olfatto: delicato e gradevolmente fruttato, note di fiori bianchi si legano a sentori agrumati e sfumature speziate.

Bouquet: delicate and pleasantly fruity, hints of white flowers which combine with citrus notes and spicy nuances.

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

Taste: fresh, elegant and harmonic with citrus fruits notes and yellow fruit scents.



Abbinamenti: ideale con tutta la cucina marinara: crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche con antipasti primi e secondi piatti complessi e alle carni bianche.

Food pairing: ideal with seafood, shell fish and raw fish. Excellent with hors d'oeuvres, complex courses, and white meats.



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



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

Affinamento: acciaio
Refi nement: stainless steel tanks



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

