



Palio

Terre di Chieti igp Passerina



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



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo, medium
hill in Chieti province

Epoca della vendemmia: Settembre
Harvest period: September



Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol
Alcohol content: 13% vol.



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

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.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: delicato e gradevolmente fruttato, sentori di agrumi.

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

Abbinamenti: si abbina con tutti i piatti di cucina marinara, da un ricco aperitivo a piatti complessi e strutturati a base di pesce e carni bianche. Ideale con le crudité.



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



Colour: straw yellow with golden nuances.



Bouquet: delicate and pleasantly fruity with hints of citrus fruits.



Taste: fresh, fragrant and harmonic with citrus fruits notes and yellow fruit aromas.



Food pairing: all fish dishes, from sushi to delicate first and second fish dishes, crudités. Perfect match with white meat. It is also excellent as an aperitif.