

OCCHIOBLU



PASSERINA TERRE DI CHIETI IGP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Provincia di Chieti

UVE Passerina 100%

PERIODO DI VENDEMMIA Seconda decade di settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Pigiadiraspatura delle uve, criomacerazione e pressatura soffice del pigiato, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox



DESCRIZIONE

COLORE giallo paglierino con sottili riflessi verdolini

ODORE Note di frutta a polpa bianca;

e delicati sentori floreali, finale spiccatamente minerale

SAPORE pieno, di ottima freschezza, buona struttura e lunga persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 10-12°C