



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Passerina IGT

**Denominazione:** Passerina IGT

**Vitigni:**

**Tipologia terreno:**

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

**Profumo:** Note intese di frutti tropicali e a polpa gialla come la pesca, con sentori di fiori bianchi come ginestra e biancospino e note di salvia

**Sapore:** In bocca si percepisce una bella freschezza e acidità, equilibrato e di buona persistenza

**Grado alcolico:**

**Temperatura di servizio:** 8°-10°C|48°F

**Abbinamenti:** Perfetto con antipasti di pesce. Ideale con conchiglie di mare. Da provare con risotto all'astice

**Descrizione:**

Tipico prodotto che nasce nelle colline ventilata abruzzesi. Ottenuto dal vitigno autoctono Passerina . L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Ne deriva un vino elegante e fresco, fragrante e armonico. Si presenta di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso esprime note intese di frutti tropicali e a polpa gialla come la pesca, con sentori di fiori bianchi come ginestra e biancospino e note di salvia. In bocca si percepisce una bella freschezza e acidità, equilibrato e di buona persistenza. Perfetto con antipasti di pesce. Ideale con conchiglie di mare. Da provare con risotto all'astice. Servire ad una temperatura di 8-10 °C.

---

**Seiterre**

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

