



Valle Pitti

Terre di Chieti IGT Passerina

ZONA DI PRODUZIONE:

Marche

UVAGGIO:

100% Passerina

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuto da uve Passerina coltivate nella parte collinare della regione Abruzzo, nel cuore della provincia di Chieti, tra il massiccio della Maiella e il mare Adriatico.

Le uve raccolte manualmente vengono pressate dolcemente e fatte fermentare a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con note verdognole.

Profumo: Fruttato con note agrumate e floreali.

Gusto: Fresco, con un sapore pieno ed intenso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare anche crudi.

Temperatura di Servizio: 10/12°C.

CODICE EAN

8051490272141

www.agricoleselvi.it