



# RISEIS

## Passerina Bio

### Indicazione di Origine Protetta



**TIPOLOGIA:** Bianco

**VITIGNO:** Passerina 100%

**DENOMINAZIONE:** Terre di Chieti IGP

**ESPOSIZIONE:** Sud, Sud-Est

**ALTITUDINE:** 250 m s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola abruzzese

**DENSITA':** 1800 viti/ettaro

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 85 q

**PERIODO DI RACCOLTA:** Fine Agosto/inizio Settembre

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** Solo acciaio

**AFFINAMENTO:** In bottiglia a temperatura controllata

**GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA:** 13% Vol.

**ZUCCHERO RESIDUO:** 2 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,30 g/l

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati

**PROFUMO:** Fine e fruttato con sentori di pesca, salvia, fiori di ginestra e biancospino; sentori di erbe balsamiche che lasciano spazio a una bella nota erbacea

**SAPORE:** Eccezionale corrispondenza aromatica, gusto avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Crudità dell'Adriatico, chitarrina all'astice, risotto alla pescatora e formaggi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C



**TYPE:** White wine

**GRAPE VARIETY:** Passerina 100%

**APPELLATION:** Terre di Chieti IGP

**EXPOSURE:** South, Southeast

**ALTITUDE:** 250 m a.s.l.

**TRAINING SYSTEM:** Abruzzo trellis

**DENSITY:** 1800 vines/hectare

**YIELD PER HECTARE:** 85 q

**HARVEST:** Late August/early September

**AGEING:** Stainless steel tanks, in bottle at controlled temperature

**ALCOHOL CONTENT:** 13% Vol.

**RESIDUAL SUGAR:** 2 g/l

**TOTAL ACIDITY:** 6,30 g/l

**COLOUR:** Straw-yellow with gold reflections

**NOSE:** Fine and fruity, with scents of peach, sage, broom flower and hawthorn; scents of balsamic herbs, creating a beautiful herbaceous note

**PALATE:** Outstanding aromatic correspondence; ample and persistent, with a pleasant finish of white fruit

**WINE PAIRING:** Raw fish, chitarrina with lobster, cheese, risotto "alla pescatora" (with seafood)

**SERVING TEMPERATURE:** 10°C

