



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

