



FONTAMARA

PASSERINA TERRE DI CHIETI IGT BIO



UVE

Passerina 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA

DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE

E AFFINAMENTO

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con note verdoline. Profumo persistente e fruttato, con note agrumate. Buona struttura, ottima freschezza, sapore pieno e intenso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a tutta la cucina marinara, ma ben si adatta anche ad aperitivi, primi piatti, carni bianche e formaggi.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

Dimensioni bottiglia 0,75 L.

Chiusura con tappo stelvin (screw cap).

GRAPES

Passerina 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND AGING

Cold soak, gentle pressing, fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature.

SENSORY CHARACTERISTICS

Straw yellow colour with greenish hues. Persistent, fruity nose with hints of citrus. Good structure, excellent freshness, full, intense flavour.

FOOD AND WINE PAIRINGS

All fish, shellfish and seafood dishes, including raw, non-mature cheeses and white meats. Excellent aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

Bottle size 0.75 L.

Available with BVS screw cap.