



## ABRUZZO DOP PASSERINA SUPERIORE

*biodinamico - biodynamic*

AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti, terreno di medio impasto tendente al calcareo, esposizione sud- est.

VINIFICAZIONE: Raccolta a mano, pigiatura coadiuvata con neve carbonica, pressatura soffice, decantazione del mosto fiore.

Fermentazione in riduzione a basse temperature di circa 14-15 gradi.

AFFINAMENTO: Sulle fecce nobili in serbatoio d'acciaio.

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, cristallino e vivace, al naso sentori di fiori bianchi e frutta tropicale. In bocca fresco e dal giusto corpo.

---

*PRODUCTION AREA: Province of Chieti, medium-textured terrain tending towards chalky, south-east exposure*

*VINIFICATION: Hand-picked, pressing with the aid of dry ice, soft pressing, decantation of free-run juice*

*Anaerobic fermentation at low temperature around 14-15 degrees*

*AGEING: On the fine lees in steel vats.*

*CHARACTERISTICS: Straw yellow colour with greenish highlights, crystalline and lively, on the nose hints of white flowers and tropical fruit. On the palate fresh and with good body.*