

COLLECAVALIERI



## PASSERINA TERRE DI CHIETI IGP

### SCHEDA TECNICA



**TIPOLOGIA**  
Vino bianco



**VIGNETI, UVA E VENDEMMIA**  
UBICAZIONE DEI VIGNETI Provincia di Chieti  
UVE Chardonnay 100%  
PERIODO DI VENDEMMIA ottobre



**VINIFICAZIONE**  
VINIFICAZIONE pigiadiraspatura criomacerazione  
del pigiato a 5/8°C pressatura soffice e controllo  
della temperatura di fermentazione del mosto  
limpido  
AFFINAMENTO sui lieviti in vasche di cemento e  
acciaio



**DESCRIZIONE**  
COLORE giallo paglierino tenue con lievi riflessi  
verdolini  
ODORE fruttato con note di pesca, albicocca  
e pompelmo; i sentori floreali ricordano  
il glicine e il tiglio e nel tempo assume un  
caratterespiccatamente minerale  
GUSTO pieno, di ottima freschezza, buona  
struttura e lunga persistenza  
GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



**MODALITÀ DI SERVIZIO**  
TEMPERATURA 12°C