



# PASSERINA

## IGT COLLINE TEATINE

**NOME** Passerina IGT Colline Teatine

**TIPO** Vino bianco

**UVE** 100% Passerina

**NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE** 14.000

**COMUNE DI PRODUZIONE** Chieti

**RESA PER ETTARO** 90 q.li

**TIPO DI TERRENO** Argilloso calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO** 3000 piante per ettaro

**VINIFICAZIONE** Decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice, fermentazione termo controllata e affinamento in acciaio inox

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO** Gennaio

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12/12.5% vol.

**COLORE** Giallo paglierino

**BOUQUET** Intenso

**SAPORE** Sentori di pesca gialla, fiori d'acacia, ginestra

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10/12°C

**ABBINAMENTI** Crudi di pesce, risotto ai funghi di mare, spaghetti allo scoglio, carni bianche

**NAME** Passerina IGT Colline Teatine

**TYPE** White wine

**GRAPE VARIETY** 100% Passerina

**AVERAGE ANNUAL PRODUCTION** 14.000

**LOCATION** Chieti

**YIELD PER HECTARE** 9 tons

**SOIL** Clay calcareous

**TRAINING & PRUNING METHODS** Rows (spur training)

**VINE DENSITY** 3000 plants per hectare

**FERMENTATION** Static decanting of the must and soft pressing, controlled temperature fermentation and ageing in stainless steel vats

**BOTTLING PERIOD** January

**ALCOHOLIC STRENGTH** 12/12.5% alcohol (by volume)

**COLOUR** Pale yellow

**BOUQUET** Intense fragrance

**FLAVOUR** Hints of yellow peach, acacia, lydia broom

**TEMPERATURE** Best served at a temperature of 10/12°C

**SERVING SUGGESTIONS** Raw fish, seafood risotto, seafood spaghetti, white meat



[www.tenutaifauri.it](http://www.tenutaifauri.it)