

Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F



Gradazione alcolica: 13% vol
Alcohol content: 13% vol.

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks



Uve: Passerina (vitigno autoctono).
Grapes: Passerina (autochthonous vine).



Niro

Terre di Chieti IGT Passerina



Zona di produzione: Abruzzo, media collina in provincia di Chieti.

Production Area: Abruzzo, medium hill in Chieti province.



Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo delle uve ammostate. Solo il mosto di prima pressione, separato per gravità, fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inossidabile.

Vinification: light crushing and cold-press maceration of pressed grapes. Only the first pressing must, which is separated by gravity, ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks.



Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Colour: straw yellow with golden hints.

Olfatto: delicato e gradevolmente fruttato, sentori di agrumi.

Bouquet: delicate and pleasantly fruity with hints of citrus.

Gusto: fresco e fragrante, equilibrato e armonico con note agrumate e aromi di frutta gialla.

Taste: fresh and fragrant, well balanced and harmonic with citrus notes and yellow fruit scents.



Abbinamenti: tutti i piatti di pesce, dal sushi ai primi e secondi piatti delicati a base di pesce, il "brodetto all'abruzzese" (tipica zuppa di pesce abruzzese). Perfetto con carni bianche, formaggi morbidi o poco stagionati.

Food pairing: all fish dishes, from sushi to delicate first and second fish dishes, "brodetto all'abruzzese" (typical fish soup from Abruzzo). Perfect match with white meat, soft or not very seasoned cheeses.