



## Vignaquadra Passerina IGT Terre di Chieti



**Uve** / Passerina 100%.

**Vendemmia** / Fine Settembre.

**Resa media per ettaro** / 60 hl.

**Vinificazione** / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.

**Degustazione** / Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, all'olfatto intense note agrumate, bergamotto, fiori bianchi della macchia mediterranea. Buona struttura ed acidità, ottima persistenza gusto olfattiva.

**Grapes** / 100% Passerina.

**Grape harvest** / End of September.

**Average production per hectare** / 60 hl.

**Vinification** / Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks. Follows a thermally controlled alcoholic fermentation in stainless steel.

**Tasting** / Straw-like yellow colour with green reflections. Citrus aromas, bergamot, white flowers typical of the mediterranean area. Good acidity, persistent on the nose.