



Fontenuova Passerina IGT Terre di Chieti

Uve: 100% Passerina IGT

Vendemmia: Fine di Settembre

Resa Media per ettaro: 60 hl

Vinificazione

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

Dati analitici all'imbottigliamento

12,50% Alcohol

Degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdi

All'olfatto presenta intense note di agrumi, bergamotto, fiori bianchi della macchia mediterranea.

Buona struttura ed acidità, ottima persistenza gusto olfattiva.