



CA' NATURA

PASSERINA

INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA

VINO BIOLOGICO

www.torricantine.it

CA' NATURA

PASSERINA

Indicazioni Geografica Tipica - Terre di Chieti

Classificazione Vino fermo

Colore Bianco

Temperatura di servizio 8/10 °C

Uve Passerina d'Abruzzo IGT Terre di Chieti

Gradazione alcolica 13%

Certificazione



IT BIO 009
Agricoltura UE

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo

Età: 30 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 8-10

Produzione per ettaro (q/ha): 100-120

Tipologia di allevamento: Tendone

Potatura: Controspalliera

Tipo di agricoltura: Biologica

Certificazione: Biologica

COORDINATE GEOGRAFICHE

Altitudine: 290 m.s.l.m.

Esposizione della vigna: Sud/sud-est

Area vigneti: Ancarano e Controguerra

Tipologia di terreno: Medio impasto

VENDEMMIA

Selezione dei grappoli raccolti a fine Settembre in un vigneto con esposizione ottimale e resa medio-bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici sapori e profumi delle uve Passerina.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati e la macerazione pellicolare viene svolta a bassa temperatura.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia Borgogna Carattere 750 ml

Peso della Bottiglia 460 gr

Tappo Microgranulo

EAN Bottiglia ND

Note Sensoriali

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati

Flavour
Vino bianco dai profumi intensi dal palato aromatico e fresco. Ottimo con crudi di pesce, formaggi freschi e primi piatti leggeri.

Note Personali

Valutazione

