

SISTINA

Passerina Terre di Chieti IGT

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 nuances.



Olfatto: delicato e gradevolmente fruttato, note di fiori bianchi si legano a sentori agrumati e sfumature speziate. Bouquet: Delicate and pleasantly fruity, hints of white flowers which combine with citrus notes and spicy nuances.

Gusto: fresco, elegante e armonico con note agrumate e aromi di frutta gialla. Taste: fresh, elegant and harmonic with citrus fruits notes and yellow fruit scents.



Abbinamenti: ideale con tutta la cucina marinara: crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche con antipasti primi e secondi piatti complessi e alle carni bianche. Food pairing: Ideal with seafood, shellfish and raw fish. Excellent with hors d'oeuvres, complex courses, and white meats.



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).

