



PASSERINA COLLI APRUTINI

Indicazione geografica tipica

AREA DI PRODUZIONE Italia, Abruzzo **ALTITUDINE** 200 m sul l.m.

VITIGNO Passerina 100 % **TERRENO** argilloso calcareo tendenzialmente compatto

RESE/ETTARO 100 – 120 quintali **RESA VINIFICAZIONE** 65/70 % **VENDEMMIA** seconda decade di settembre

FERMENTAZIONE ALCOLICA in acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO in acciaio inox per 3 mesi **GRADAZIONE ALCOLICA** 12% circa

COLORE paglierino scarico con riflessi giallo/verdognoli **GUSTO** fresco e deciso con sentori di frutta bianca e pompelmo

ABBINAMENTI aperitivi, minestre in brodo, frittute di vegetali e pesce,

carni bianche bollite, latticini in genere anche grassi

SANTONE VINI

www.santonevini.it