



COLLEFRISIO

VIGNAQUADRA PASSERINA Terre di Chieti IGT

Hrozno: Passerina 100%

Úroda: Prvá dekáda októbra

Priemerný výnos na hektár: 60 hl

Vinifikácia: Macerácia prebieha pri nízkej teplote, nasleduje tepelne kontrolované alkoholové kvasenie v tankoch z nehrdzavejúcej ocele.

Degustácia: Slamovo žltá farba so zelenkavými odleskami, intenzívne citrusové tóny bergamotu, biele kvety stredomorského maku. Dobrá štruktúra a kyslosť, vynikajúca čuchová stálosť.

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: Passerina 100%

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.

