



CANTINA TOLLO

*La natura si racconta ogni giorno  
a chi sa leggerne i segnali.*

# Terre di Chieti IGP Passerina *Biologico*



*Un vino  
che racconta  
l'autenticità  
della natura,  
come le api  
svelano la qualità  
degli alimenti*

**Tipologia** bianco

**Ubicazione dei vigneti** Provincia di Chieti

**Altitudine** 130mt s.l.m.

**Uve** Passerina 100% da agricoltura biologica

**Forma d'allevamento** "pergola abruzzese"

**Epoca di vendemmia** seconda metà di Settembre

#### VINIFICAZIONE

**Vinificazione** Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata

**Fermentazione malolattica** no

**Affinamento** circa 4 mesi in serbatoi di acciaio inox

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore** giallo paglierino con sottili riflessi verdolini

**Odore** fruttato, con fini note agrumate e floreali

**Sapore** di medio corpo, fresco e delicato, leggermente sapido

**Gradazione alcolica** 13% vol

#### MODALITÀ DI SERVIZIO

**Temperatura** 12°C

**Abbinamenti** ottimo come aperitivo o con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

**Ph** 3.35

**Acidità totale** 5.6 g/l

**Zuccheri residui** 3 g/l

**Estratto** 24 g/l