



OREFICE
VINI

Orefice Passerina IGT

Denominazione d' Origine: IGT Terre di Chieti
(Indicazione Geografica Tipica)

Uvaggio: Passerina 90% Trebbiano 10%

Annata: 2022

Periodo di vendemmia: Seconda Decade di Settembre
Gradazione alcolica: 13 % vol.

Vinificazione:

Pigiadiraspatura delle uve, criomacerazione, seguita da una pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento:

Serbatoi d' acciaio 6 mesi e successivamente in bottiglia.

Note di degustazione:

La Passerina ha un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono note di frutta a polpa bianca, agrumi e leggere note di fiori d'acacia, e sentori minerali. In bocca è vivace, e ci regala una bella acidità equilibrata da una intrigante nota sapida.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti:

La Passerina si sposa bene con gli antipasti a base di pesce crudo, e le portate di pesce, specialmente con molluschi e crostacei, ma va benissimo anche con i primi piatti come risotti a base di funghi o verdure. Ideale con le carni bianche. Si rivela accattivante con le verdure in tempura e il fritto misto di pesce. Inoltre, è un connubio perfetto con formaggi di media stagionatura.

