

# Podere d'Avalos

Passerina IGT

## DENOMINAZIONE

IGT Chieti

## UVE

**Passerina 100%**

## ZONA DI PRODUZIONE

Abruzzo, provincia di Chieti; altitudine 100-200 metri s.l.m.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato e sistemi più espansivi

## DENSITÀ DI IMPIANTO

4.600 ceppi per ettaro

## RESA IN VIGNA

120/160 hl per ettaro

## SUOLO

di medio impasto con una percentuale importante di argilla

## CLIMA

Marittimo grazie alla prossimità del mare.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per oltre 15 giorni per moltiplicare in maniera significativa i lieviti e aggiungere morbidezza, volume e dolcezza al vino, secondo l'innovativa tecnica sviluppata da Valentino Cirulli.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ricco di profumi maturi, caramellati e di canditi di agrumi a cui fanno da contraltare freschezza, richiami sapidi e un tocco speziato. Al palato è fresco, delicato, non troppo strutturato, con punte interessanti di sapidità e un finale minerale con mandorle e fiori.



## GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

*Può essere abbinato a diverse pietanze e si sposa molto bene ad esempio, con i secondi piatti a base di pesce.*