

*cantina*  
**FRENTANA**  
1958



## Terre Valse

ABRUZZO PASSERINA DOC

**Nome:** Abruzzo Passerina Doc

**Linea:** Terre Valse

**Tipo:** Vino Bianco

**Gradazione alcolica:** 12,50 % alc./vol.

**Chiusura:** Sughero

**Tipologia del Terreno:** medio impasto sabbioso

**Collocazione geografica dei vigneti:** falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 80 a 250 metri sul livello del mare. Comuni di Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, Lanciano, San Vito Chietino.

**Vendemmia:** manuale, seconda decade di Settembre

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione a temperatura controllata.

**Maturazione ed affinamento:** sottoposto ad un affinamento in acciaio per circa 6 mesi; un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la maturazione.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino piuttosto intenso; rivela all'olfatto piacevoli note floreali e sentori di pesca bianca. Al gusto si presenta fresco, armonico con buona acidità che netta il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.

**Longevità in bottiglia:** 2 o più anni, adeguatamente conservato

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA  
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA  
ROCCA SAN GIOVANNI - ITALIA