

*cantina*  
**FRENTANA**  
1958

## Torre Vinaria

PASSITO



**Nome:** Passito I.G.T. Terre di Chieti

**Linea:** Torre Vinaria

**Tipo:** Vino Dolce Bianco Passito

**Gradazione alcolica:** 14,00 % alc./vol.

**Chiusura:** T-Top sintetico

**Tipologia del Terreno:** Sabbioso

**Collocazione geografica del vigneto:** comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione ad Est e presenza di brezze marine.

**Vendemmia:** Manuale, fine di Agosto. Le uve moscato bianche sono parzialmente appassite su stuoie di paglia o grate per circa 3 mesi, in serre arieggiate, a temperatura ed umidità controllate.

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

**Maturazione ed affinamento:** una parte del vino matura in barriques di rovere francese per un periodo di circa 24 mesi; ulteriore affinamento in acciaio per alcuni mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore dorato con brillanti riflessi ambrati; bouquet intenso con note di albicocca e scorza di arancia; retrogusto con spiccata persistenza di miele d'acacia. Al palato, la freschezza risulta ben bilanciata con la dolcezza

**Longevità in bottiglia:** successivamente alla commercializzazione, se adeguatamente conservato, mantiene la sua integrità per 10 o più anni,

**Temperatura di servizio:** 12-14°C

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