LA PASSERINA

PASSERINA IGT - COLLI APRUTINI



INGREDIENTI

Uva, Mosto di uva Concentrato, Conservanti E220 ,E224,E242 agenti stabilizzanti E 353 e/o E456 e/o E 414, E 330 , gas (imbottigliato in atmosfera protettiva).

Valori medi nutrizionali	
per 100 ml	
Valore energetico	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Grassi	0 g
Grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,2 g
Zuccheri	1 g
Proteine	0,032 g
Sale	0,02 g



INGREDIENTS

Grapes, Grape must Concentrate, Preservatives E220 ,E224,E242 stabilizing agents E 353 and/or E456 and/or E 414, E 330, gas (bottled in protective atmosphere). protective atmosphere).

Average nutritional values	
per 100 ml	
Energy value	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Fats	0 g
Saturated fat	0 g
Carbohydrates	1,2 g
Sugars	1 g
Proteins	0,032 g
Salt	0,02 g



ZUTATEN

Trauben, Traubenmost Konzentrat, Konservierungsmittel E220, E224, E242 Stabilisatoren E 353 und/oder E456 und/oder E 414, E 330, Gas (in Flaschen abgefüllt). Schutzatmosphäre).

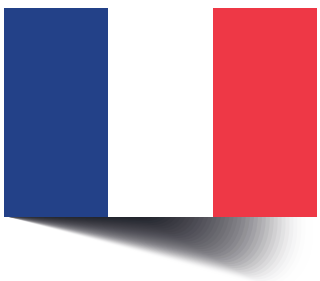
Durchschnittliche Nährwerte	
pro 100 ml	
Energiewert	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Fette	0 g
Gesättigtes Fett	0 g
Kohlenhydrate	1,2 g
Zucker	1 g
Proteine	0,032 g
Salz	0,02 g



INGREDIENTES

Uvas, Mosto de uva Concentrado, Conservantes E220, E224, E242 agentes estabilizantes E 353 y/o E456 y/o E 414, E 330, gas (embotellado en atmósfera protectora).

Valores nutricionales medios	
por 100 ml	
Valor energético	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Grasas	0 g
Grasa saturada	0 g
carbohidratos	1,2 g
Azúcares	1 g
Proteínas	0,032 g
Sal	0,02 g



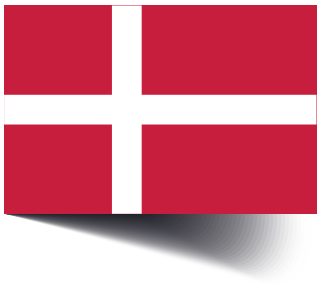
INGRÉDIENTS

Raisins, Moût de raisin Concentré, Conservateurs E220, E224, E242 agents stabilisants E 353 et/ou E456 et/ou E 414, E 330, gaz (mis en bouteille dans atmosphère protectrice).

Valeurs nutritionnelles moyennes	
pour 100 ml	
Valeur énergétique	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Graisses	0 g
Graisse saturée	0 g
Glucides	1,2 g
Sucres	1 g
Protéines	0,032 g
Sel	0,02 g

LA PASSERINA

PASSERINA IGT - COLLI APRUTINI



INGREDIENSER

Druer, druemost
Koncentrat,
konserveringsmidler
E220 ,E224,E242
stabiliseringsmidler E 353
og/eller
E456 og/eller E 414, E 330,
gas (på flaske
beskyttende atmosfære).

Gennemsnitlige næringsværdier	
pr. 100 ml	
Energiværdi	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Fedtstoffer	0 g
Mættet fedt	0 g
Kulhydrater	1,2 g
Sukker	1 g
Proteiner	0,032 g
Salt	0,02 g



SKŁADNIKI

Winogrona, moszcz
winogronowy
Koncentrat, konserwanty
E220, E224, E242
stabilizatory E 353 i/lub
E456 i/lub E 414, E 330,
gaz (w butlach
atmosfera ochronna).

Średnie wartości odżywcze	
na 100 ml	
Wartość energetyczna	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Tłuszcze	0 g
Tłuszcz nasycony	0 g
Węglowodany	1,2 g
Cukry	1 g
Białka	0,032 g
Sól	0,02 g



PËRBËRËSIT

Rrushi, mushti i rrushit
Koncentrat, konservues
E220,E224,E242
agjentët stabilizues E 353
dhe/ose
E456 dhe/ose E 414, E 330,
gaz (në shishe
atmosferë mbrojtëse).

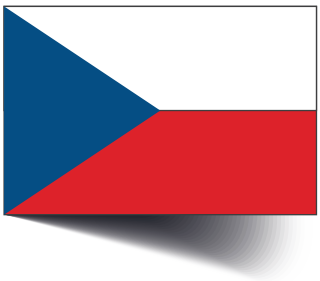
Vlerat mesatare ushqyese	
për 100 ml	
Vlera e energjisë	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Yndyrnat	0 g
Yndyra e ngopur	0 g
Karbohidratet	1,2 g
Sheqernat	1 g
Proteinat	0,032 g
Kripë	0,02 g



INGREDIENTE

Struguri, must de struguri
Concentrat, conservanți
E220, E224,E242
agenţi de stabilizare E 353
şi/sau
E456 și/sau E 414, E 330,
gaz (imbuteliat în
atmosferă protectoare).

Valori nutriționale medii	
la 100 ml	
Valoarea energetică	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Grasimi	0 g
Grăsimi saturate	0 g
Carbohidrați	1,2 g
Zaharuri	1 g
Proteinele	0,032 g
Sare	0,02 g



INGREDIEN

Hrozny, hroznový mošt
Koncentrát, konzervační
látky
E220, E224, E242
stabilizátory E 353 a/nebo
E456 a/nebo E 414, E 330,
plyn (v lahvích

Průměrné nutriční hodnoty	
na 100 ml	
Energetická hodnota	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Tuky	0 g
Grassi saturi	0 g
Sacharidy	1,2 g
Cukry	1 g
Proteiny	0,032 g
Sůl	0,02 g

LA PASSERINA
PASSERINA IGT COLLI APRUTINI

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
VETRO	VETRO	GL70	70 GL	RACCOLTA VETRO
TAPPO	SUGHERO	FOR 51	51 FOR	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O ORGANICO
CAPSULA	POLILAMINATO - ALLUMINIO	C/ALU 90	90 C/ALU	RACCOLTA ALLUMINIO



La Passerina

Passerina IGT – Colli Aprutini

Caratteristiche sensoriali

Giallo paglierino, profumo intenso e delicato, di fiori bianchi, mandorla e frutta fresca. In bocca si presenta fresco, avvolgente, con deliziose note minerali che lo rendono unico nel suo genere. Morbido e persistente in bocca.
Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, accompagna primi e secondi, carni bianche e formaggi giovani.

Scheda tecnica:

Tipo di vino: Bianco fermo
Classificazione: Indicazione geografica tipica
Vitigno: 100% Passerina
Gradazione alcolica: 13,00% vol
Area di Produzione: ABRUZZO; Castilenti (Te)
Altitudine: 250/300 metri s. l. m.
Densità di impianto: 5.000 piante per ettaro
Sistema di Allevamento: Cordone speronato
Resa per Ettaro: 80 Hl
Periodo di Vendemmia: Settembre
Vinificazione: pigiatura, criomacerazione prefermentativa del pigiato, pressatura soffice in assenza di ossigeno, fermentazione del mosto a basse temperature per enfatizzare i profumi varietali
Temperatua di fermentazione: 15 °C
Maturazione: tank in acciaio inox
Affinamento: in bottiglia negli appositi locali climatizzati
Conservazione: bottiglia coricata al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura
Capacità di invecchiamento: 2/3 anni
Temperatura di servizio: 10/11 °C

Tasting notes:

Colour: pale straw-like yellow;
Nose: very intense bouquet; the delicate nose reveals scents of white flowers, and fresh fruit;
Flavour: tasty, elegant, mineral; on the palate is well balanced, with excellent acidity and sapidity, fresh finish with slightly bitter almond aftertaste. Great aromatic persistence.
Pairings: It's ideal with appetizers, seafood salad, fish and white meat dishes.

Technical sheet

Type of wine: White still
Classification : I.G.T. (Typical Geographical Indication)
Grape varieties: 100% Passerina
Alcohol content: 13.00% vol
Production area: ABRUZZO; Castilenti (Te)
Altitude: 250/300 meters above the sea level
Planting density: 5000 vines/hectare
Training system: Spur pruned cordon
Yield per hectare: 7,0 tons
Harvest period: September
Vinification: the grapes are crushed and destemmed; Prefermentative cryomaceration of the juice and then soft pressed. Fermentation at low temperature in stainless steel tank in order to accentuate the wine's bouquet.
Fermentation temperature: 15° C
Ageing: stainless steel tank
Refining: in bottle; conserved in air-conditioned area
Storage: lying down in cool, dark surroundings
Ageing capacity: 2/3 years
Serving temperature: 10/11 °C