



MS.PAS

PASSERINA TERRE DI CHIETI

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

Vitigno: Passerina, antico vitigno autoctono dell'area centro-Adriatica.

Zona di Produzione: Abruzzo.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Bouquet: intensamente floreale con note di fiori bianchi e nuances di agrumi e albicocca

Sapore: fresco e fragrante, pieno, complesso e persistente

Gradazione alcolica: 13% Vol

Temperatura di servizio: 10/14°C

Abbinamenti gastronomici: si abbina con tutti i piatti di cucina marinara, aperitivi con piatti complessi e strutturati a base di pesce e carni bianche. Ideale con crudité

Formato: 750 ml

Vine variety: Passerina, ancient indigenous vine from the center-Adriatic area.

Production area: Abruzzo.

Colour: straw yellow with greenish reflections.

Bouquet: intensely floral where stand out notes of white flowers and fruity nuances of citrus and apricot.

Taste: fresh and fragrant, full, complex and persistent.

Alcohol content: 13% Vol

Serving temperature: 10/14°C

Food pairing: goes well with all seafood dishes, from a rich appetizer to complex structured plates with fish and white meats. Ideal with crudités.

Size: 750 ml



CASAL THAUERO
VINI SEMPRE ALL'ALTEZZA