

DELINA

COLLI APRUTINI
IGT
PASSERINA

Indicazione Geografica
Tipica



ZONA DI PRODUZIONE	Comuni di Bellante \ Campli, Teramo - Abruzzo.
VITIGNI	100% Passerina.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Struttura verticale a spalliera con cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA	Raccolta manuale con selezione dei grappoli nella terza decade di settembre.
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE ALCOLICA	Fermentazione a temperatura controllata a 15°- 22° C per 15 giorni.
MATURAZIONE	In botti d'acciaio e affinamento in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Giallo paglierino di notevole brillantezza, bouquet complesso con note di fiori di acacia e mela.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°-12° C.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,50% vol.
GEOGRAPHICAL PRODUCTION AREA	<i>Bellante's municipality – Campli's municipality Teramo's Province – ABRUZZO.</i>
VARIETES	<i>100% Passerina.</i>
TRAINING SYSTEM	<i>Vertical espalier with horizontal spurred line (guyot).</i>
HARVEST	<i>The grapes are picked by hand, with severe grape selection, in late September.</i>
VINIFICATION AND ALCOLIC FERMENTATION	<i>Fermentation at 15°-22° controlled temperature for 15 days.</i>
MATURING	<i>Maturing in stainless steel barrels and refinement in bottle.</i>
CHARACTERISTICS	<i>Pale yellow colour with lime green reflex. Intense fragrance of white flowers and well-balanced fresh on the palate.</i>
SERVING TEMPERATURE	<i>50°-53° F.</i>
ALCOHOLIC GRADATION	<i>12,50% vol.</i>