



PASSERINA TERRE DI CHIETI TENUTE ULISSE

Il Terre di Chieti Passerina della Tenuta Ulisse, nasce nel cuore del panorama vitivinicolo abruzzese.

È prodotto interamente da uve Passerina selezionate e raccolte da mani esperte ad inizio del mese di Settembre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox termoregolate e inertizzate alla temperatura controllata di 11°C. Il vino affina prima in vasche d'acciaio inox e successivamente per ulteriori 3 mesi in bottiglia.

Questo Passerina è caratterizzato da un colore giallo paglierino chiaro con lievi riflessi verdognoli. Al naso si apre con un bouquet di frutti maturi come pesca, albicocca e pompelmo, arricchiti da sentori floreali di glicine e tiglio. Al palato risulta piacevolmente fresco, elegante e con l'invecchiamento minerale.

È ideale in abbinamento a tutte le portate di pesce, in particolar modo a spaghetti ai frutti di mare e pesce crudo. Perfetto per accompagnare formaggi freschi.

