

# Ferzo

Terre di Chieti Abruzzo  
PASSERINA DOC Superiore



Uve: Passerina (*vitigno autoctono*)  
Grapes: Passerina (*autochthonous vine*)



Zona di produzione: ITALIA, Abruzzo.  
media collina in provincia di Chieti.  
Production Area: ITALY, Abruzzo, medium  
hills of Chieti province

Epoca della vendemmia: *Ottobre*  
Harvest period: *October*



Affinamento: Acciaio  
Refinement: *stainless steel tanks*

Gradazione alcolica: 13% vol  
Alcohol content: *13% vol*



Temperatura di servizio: 10/12 °C  
Service temperature: *50/53 °F*



Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: delicato e al contempo complesso, note di fiori bianchi si legano a sentori agrumati e sfumature speziate.

Gusto: fresco e al palato si esalta la complessità delle affascinanti sensazioni olfattive tanto da renderlo sorprendente persistente.

Abbinamenti: tutti i piatti di cucina marinara da un ricco aperitivo a piatti complessi e strutturati, a base di pesce e carni bianche. Ideale con le crudité.



Vinification: the must is obtained by a gentle pressing of the grapes and after a short contact with the skins at a low temperatures (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature to enhance the aromatic qualities of this grape variety.



Colour: straw yellow with golden hints.



Bouquet: delicate at the same time complex, with flower notes blended with citrus fruit and spicy notes.



Taste: fresh and a complex of olfactory sensations for a long lasting taste to the palate.



Food pairing: very good with all fish dishes. Excellent as an aperitif. Ideal with well-structured fish courses and white meat.