



ACQUISTATO IL

Passerina Terre d'Abruzzo IGT 2024

2024

Autentico spirito Abruzzese



Svinando®

Girondo firma un bianco 100% Passerina, capace di unire freschezza e personalità in ogni sorso. Il primo impatto è olfattivo: note di pesca matura e fiori bianchi evocano giornate assolate e brezze marine. In bocca, colpisce per l'equilibrio tra eleganza e vivacità, con una chiusura pulita e saporita che invita subito al secondo calice. Perfetto per accompagnare un piatto di linguine alle vongole o una tartare di ricciola, è un vino che sa farsi ricordare, senza mai imporsi. Servilo a 8-10°C e lascia che parli da sé.

Girondo, l'eccellenza d'Abruzzo in sella alla passione! Il nostro brand incarna la determinazione "Aut Inveniam viam aut Faciam" (Troverò la strada o la creerò). Le nostre etichette, impreziosite dall'immagine di un uomo in bicicletta, rappresentano l'anima avventurosa e audace del vino che produciamo. Girondo produce vini che esaltano l'autenticità del territorio. Unisciti a noi in questa straordinaria avventura enologica e scopri il carattere indomabile di Girondo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Abruzzo

Uve 100% passerina

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione

Sensazioni Fresco ed elegante, con un chiaro rimando alla pesca matura e ai fiori bianchi. Un vino di carattere, piacevolmente invitante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821