



PASSERINA

MARCHE IGT

- Tipologia:** vino bianco fermo
- Prima annata di produzione:** 2009
- Zona di produzione:** provincia di Ascoli Piceno ad un'altezza di circa 200m s.l.m.
- Terreno:** franco, con prevalenza di argilla
- Vitigno:** Passerina (autoctono)
- Sistema di allevamento:** Guyot, capovolto
- Resa:** 100 quintali uva per ettaro
- Lavorazione:** Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, fermentazione in acciaio, in leggera riduzione, a temperatura controllata.
- Grado alcool:** 12,5% vol
- Colore:** giallo paglierino luminoso
- Profumo:** bouquet delicato floreale di lilla bianco, caprifoglio ed acacia con suggestioni fruttate di pomacee e agrumi
- Sapore:** aromi fruttati, agrumati, piacevolmente acidulo, corpo snello
- Abbinamenti:** antipasti di pesce, frittura, salumi
- Temperatura di servizio:** 12° C
- Calice consigliato:** vini bianchi giovani