

PASSERINA

Marche IGT Passerina

La passerina è un vitigno a bacca bianca diffuso principalmente nel Sud delle Marche. Sulla sua identità hanno studiato numerosi ricercatori, tanto da vantare un'ampia bibliografia e un elevato numero di citazioni sui più noti trattati di ampelografia. Ad oggi restano incerte le sue origini storiche. Conosciuto con vari appellativi come "Pagadebito Gentile", "Campolese" e "Uva Passera", il termine "Passerina" è attribuito a quelle uve che presentano acini di piccole dimensioni spesso privi di vinaccioli.

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 di uva a ettaro

LAVORAZIONE

Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, fermentazione in acciaio, in leggera riduzione, a temperatura controllata

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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, frittture, salumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

CALICE CONSIGLIATO

Vini bianchi giovani



COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA

