



PASSERINA MARCHE BIO IGT

Formato

750ml

Vitigni

100% Passerina.

Terreni

Medio impasto tendente all'argilloso tra i 200 e i 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama e Offida. Vigneti impiantati e gestiti dalla nostra azienda. Produzione di uve 90 q/ha.

Momento vendemmiale e vinificazione

Definito con curve di maturazione a 3 parametri: zuccheri, acidità totale, pH. Vinificazione in bianco termo controllata con flottazione del mosto, controllo della temperatura di fermentazione a 16°C in ambiente ridotto.

Maturazione

In serbatoi di acciaio inox per almeno 3 mesi.

Affinamento

In bottiglia per circa 3 mesi

Profilo sensoriale

Colore giallo paglierino tenue; all'olfatto aromi floreali e pesca gialla; al palato freschissimo, di grande piacevolezza e facile beva.

Accostamenti gastronomici

Temperatura di servizio 8-10°C con antipasti freddi e caldi di mare, primi piatti bianchi e cucina marinara mediterranea non molto elaborata. Ottimo come aperitivo e fuori pasto.

Principali valori enochimici

Alcol 12,5% vol, acidità totale da 6 a 6,5 g/l, acidità volatile da 0.15 a 0.40 g/l, zuccheri: inferiore a 4 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l.