

Cultura Picena e Arte del Vino
Un binomio vincente che ci distingue da oltre 65 anni



OFFIDA PASSERINA BIO DOCG

Scheda tecnica:

Antico vitigno a bacca bianca dell'Italia centrale adriatica. Nella cultura enoica è un vino bianco di grande beva, piacevole per il minimalismo sensoriale che diviene il suo punto di forza. Quando la moda riconosce lo stile.

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.

SHELF LIFE: 2 anni ca.

PRINCIPALI VALORI ENOCHIMICI: alcol 13% vol, acidità totale 6 g/l, acidità volatile da 0.15 a 0.40 g/l, zuccheri: inferiore a 5 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l



Cultura Picena e Arte del Vino
Un binomio vincente che ci distingue da oltre 65 anni



OFFIDA PASSERINA BIO DOCG

Data Sheet

Historical white grapevine cultivated on the Adriatic side of central Italy. In the enological culture this is considered a wine of exceptional drinkability, pleasing for a sensory minimalism which becomes its strong point. A combination of chicness and style.

BLEND OF GRAPES: Pure Passerina.

HARVESTING AND VINIFICATION: determined by 3-parameter maturation curve: sugars, total acidity, pH. Thermo-conditioned vinification process for white grapes clarified by must flotation, temperature-controlled fermentation at 16°C in temperature reduced ambient.

MATURATION: in stainless-steel tanks for at least 3 months.

AGEING: in bottles for approximately 1 month.

SENSORY PROFILE: straw yellow in colour, a bouquet of fresh flowers and peaches, fresh on the palate. An elegantly pleasant wine of exceptional drinkability.

SERVING SUGGESTIONS: to be served chilled at a temperature of 8-10°C with hot and cold fish starter courses, pasta dishes and plain Mediterranean seafood dishes.

Jasan Condensed

SHELF LIFE: 2 years ca.

ANALYSIS DATA: Alc. cont. 13% vol., Total acidity 6 g/., Volatile acidity from 0.15 to 40 g/l, Glucose and Fructose:inf. to 5 g/l, Sulphur total from 60 to 90 mg/l.

