

# Cultura Picena e Arte del Vino



## PASSERINA MARCHE IGT 'PICENI'

### 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 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

