

PASSERINA MARCHE IGT

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

