



Marche IGP Passerina 2024

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Marche IGT Passerina

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

1 ettaro, esposizione a nord

VITIGNO COLTIVATO

Passerina 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

RESA PER ETTARO

90 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

Mezzi carrelli, con selezione delle uve.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio s a T° controllata

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio sulle fecce fini e 2 mesi in bottiglia

CONTENUTO ALCOL

Alcol: 12,00% vol

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino, di media intensità.

Aroma: di frutta fresca, avvolgente, profumi con espressione territoriale.

Gusto: in bocca si propone con una media morbidezza e ritorni odorosi.

Abbinamenti: ottimo come aperitivi, antipasti di mare, frittate con erbe primaverili, primi piatti semplici, crudità.

