

Marche IGT Passerina



Vitigno: Passerina 100%

Zona di Produzione: Carassai, Val Menocchia, a metà collina nel versante sud/ovest (200 mt s.l.m.).

Terreno: a base alluvionale caratterizzata da sabbia e molto limo, a reazione alcalina per la presenza del calcare, con presenza di argilla in profondità.

Sistema di allevamento: filari a spalliera, con potatura Guyot.

Densità dei ceppi: 3000 per Ha

Produzione per ettaro: 100 q.li

Resa in vino: 60%

Epoca della vendemmia: fine Settembre.

Vendemmia: uva raccolta a mano in piccole casse esclusivamente nelle prime ore del mattino ad una temperatura tra i 12°C e 15°C per preservare il corredo aromatico caratteristico. Le uve sono immediatamente trasportate in cantina e lavorate.

Fermentazione alcolica: in acciaio inox a una temperatura di 18°C per circa 15 gg.

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini fino all'imbottigliamento nel mese di aprile.
3 mesi in bottiglia.

Alcool: 12,5% Vol.

Ph: 3,3

Acidità totale: 6,5 gr/l (acido tartarico)

Estratto secco: 23,5 gr/l

QUALITÀ ORGANOLETTICHE:

Brioso ma non banale. Una Passerina che legge bene la freschezza del vitigno ma non rinuncia a lasciare segno del proprio passaggio in bocca. Florealità e sapidità al servizio del divertimento nel calice.