



AZIENDA AGRICOLA



PASSERINA

Marche Passerina IGT

Uva : 100 % Passerina

Gradazione Alcolica : 12,5 - 13°

Collocazione geografica del vigneto :

Comune di Offida (AP)

Marche Italia

Tipologia del terreno : Argilloso calcareo

Sistema di allevamento : doppio guyot

Resa (Uva) per ettaro : 150 q.li

Vendemmia : Totalmente manuale.

Vinificazione : Diraspigiatura e pressatura soffice delle bucce, flottazione e successiva fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento : In botti di acciaio e successivamente in bottiglia dove riposa per almeno altri 3 mesi prima di essere consumato.

Caratteristiche organolettiche : colore giallo paglierino scarico, limpido e intenso con aromi fruttati e floreali.

Temperatura di servizio : 8-10°C

Abbinamenti : La Passerina Mrella si abbina piacevolmente con tutti gli antipasti di pesce crudi e cotti, frittura e primi piatti in genere, oltre a formaggi a pasta molle.

