



**Marche Passerina IGP
 AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Uve	Passerina (100%)
Zona di produzione	Porto Sant'Elpidio
Altitudine	50 mt s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3.500 piante per ettaro
Vendemmia	Meccanica con inertizzazione dell'uva nella prima decade di ottobre
Vinificazione	Leggera macerazione pre fermentativa, pressatura soffice, impiego di lieviti selezionati
Affinamento	Affinamento in bottiglia
Grado alcolico	12% vol.
Temperatura di servizio	8° - 10°C
Bottiglie per cartone	6

Giallo paglierino luminoso dalle nuances verdoline, al naso esprime note di pomacee bianche mature, su un fondo di fiori di mandorlo e sfumature tropicali.

In bocca, alle sensazioni percepite al naso si uniscono percezioni importanti di mandorle e nocchie che si prolungano in un finale morbido e delicato. Ottimo aperitivo, si abbina a crudità di mare e primi delicati.