



Offida Passerina DOCG
 AGRICOLTURA BIOLOGICA

Uve	Passerina (100%)
Zona di Produzione	Montalto delle Marche
Altitudine	349 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3.500 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale, in cassette, con l'utilizzo di ghiaccio secco nella prima decade di ottobre
Vinificazione	Prematura soffice, decantazione statica, utilizzo di lieviti indigeni
Affinamento	Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 3 mesi in acciaio e maturazione in bottiglia per almeno 3 mesi
Grado alcolico	12,5% vol.
Temperatura di servizio	8° - 10 °C
Bottiglie per cartone	6

Discendente dalla famiglia dei Trebbiani, il vitigno Passerina, autoctono dell'Italia centro-orientale, ha una lunga storia nel Piceno, territorio in cui è conosciuto da tempi antichi. Dopo l'abbandono di questa coltura negli anni Sessanta, oggi il vitigno Passerina è al centro dell'interesse di produttori e intenditori. Rustico e robusto ma allo stesso tempo capace di esprimere un'incredibile eleganza negli aromi, il vitigno Passerina è uno dei massimi rappresentanti della produzione autoctona delle Marche e del Piceno.

Giallo luminoso. Al naso esprime delicati sentori floreali ed evidenti sensazioni agrumate di pompelmo e limone con ampie note fruttate, tra cui spicca la pera angelica.

In bocca è fresco e delicatamente sapido, gradevole, intrigante e mai stancante.

Ottimo aperitivo, sposa antipasti, crostacei e insalate di mare ma interessante con minestre di legumi e cereali.

