



## PASSERINA

Marche I.G.T. Passerina

VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE

### Zona geografica di produzione:

Vigneti situati nella Provincia di Ascoli Piceno

### Terreno:

Prevalentemente argilloso

### Altitudine:

250 mt. s.l.m.

### Sistema di Allevamento:

Cordone Speronato

### Vitigni:

Passerina 100%

### Vendemmia:

Manuale, metà Settembre

### Resa:

80 quintali per ettaro

### Vinificazione:

In bianco a temperatura condizionata, con l'utilizzo di lieviti selezionati

### Affinamento:

In vasi di acciaio

### Caratteristiche organolettiche

#### Aspetto:

Limpido

#### Colore:

Giallo paglierino

#### Profumo:

Fragrante con note di frutta a polpa gialla e sentori agrumati di limone e pompelmo

#### Sapore:

Molto fresco e sapido, dal retrogusto persistente.

### Geographic area:

Vineyards in the Province of Ascoli Piceno

### Soil:

Mostly clay

### Altitude:

250 mt. a.s.l.

### Cultivation System:

Cordon trained and spur pruned

### Vines:

Passerina 100%

### Harvest:

Manually, early September

### Yield:

8.000 kg per hectare

### Winemaking process:

Temperature controlled white wine vinification using selected yeasts

### Ageing:

Stainless steel tanks

### Characteristics

#### Appearance:

Clear

#### Colour:

Straw-coloured

#### Bouquet:

Fragrant with hints of white fruit and aromas of grapefruit and lemon

#### Taste:

Very fresh and hearty with a long-lasting aftertaste



10°



1/3



years