



PASSERINA

Offida Passerina DOCG

AMARE



VITIGNI

100% Passerina

VIGNETI

Le uve nascono nella nostra tenuta di Petritoli (Fermo). Allevati a cordone speronato con 3.300 ceppi/ettaro, i vigneti sono impiantati su un terreno di natura argillosa a circa 150 metri sul livello del mare. La conduzione agronomica è eseguita nel pieno rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

VINIFICAZIONE

La vendemmia è eseguita nel periodo che, normalmente, va dall'ultima decade di Settembre ai primi giorni di Ottobre. Le uve sono selezionate in vigna e sono sottoposte a una pigiatura soffice e delicata. La fermentazione ha luogo a temperatura controllata in botti di acciaio ed è seguita da una lunga permanenza sui lieviti fino al raggiungimento della perfetta armonia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. Arriva al naso con profumi floreali di gelsomino e acacia, seguiti da sentori di frutta gialla con predominanza di pesca e frutta esotica. All'assaggio è sapido, ben equilibrato con giusta evidenza della freschezza, di buona intensità e persistenza aromatica.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Si consiglia l'utilizzo di un calice a tulipano, con i bordi superiori appena svasati, elegante e leggero nelle forme, che consenta di concentrare i profumi verso il naso, favorendo la percezione degli aromi più delicati.

La temperatura di servizio consigliata è di 10-12°C.

ABBINAMENTI

È un vino che consente un'ampia gamma di abbinamenti, come un'orata al cartoccio o una frittura di paranza.

CURIOSITÀ

Il vitigno Passerina deve il suo nome al fatto che i passeri manifestano una particolare predilezione per le sue uve.

