



INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione: Passerina I.G.T. Marche Bianco

Zona di produzione: Urbisaglia, Provincia di Macerata

Vigneto: Vigneto di Urbisaglia

Altitudine vigneto: 250 m slm. esposizione sud-est

Tipologia terreni: Terreno profondo di medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: A spalliera, forma a Guyot

Densità: 5000/h

Uvaggio: Passerina 100%

Produzione per ettaro: 90 q.li

METODO DI VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: I, II decade di settembre

Vinificazione: Vinificazione in bianco in ambiente ridotto

Fermentazione alcolica: Pigia-diraspatura e raffreddamento del pigiato in contro corrente a 8-10° C con Anidride Carbonica, segue criomacerazione in pressa per almeno 3 ore prima della pressatura soffice, riduzione del pigiato con sistema di azoto; utilizzo dei primi 55 l di mosto ogni 100 kg di uve; decantazione statica a freddo e fermentazione termocontrollata a 13°C

Fermentazione malolattica: Malolattica non svolta

Affinamento: 6 mesi

DESCRIZIONE

Lucente, dal colore paglierino tenue e abbastanza consistente si esprime al naso con delicati profumi di frutta matura a polpa bianca e note floreali di gelsomino e sambuco. Secco al gusto ma gradevolmente morbido è dotato di vivace freschezza e buona sapidità con desinenze leggermente amaricanti. Buona la struttura corporea, l'equilibrio e l'intensità con percettibile persistenza e bella finezza che chiude in armonia.

Gradazione alcolica: 12,50 %

Temperatura di servizio: 10°

