

# PASSERINA

## MARCHE I.G.T. PASSERINA FRIZZANTE

Un frizzante di uve passerina che sa essere un buon compagno della tavola, adatto a qualsiasi occasione, anche la sera con gli amici per una pizza. Dal design giovane e accattivante, pratico e spiritoso.



tipologia  
BIANCO  
FRIZZANTE  
NATURALE



vitigno  
PASSERINA



affinamento  
-



temp. serv.  
8°-10°C

**Vinificazione.** Raccolta manuale e anticipata delle uve, pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione naturale in grandi tini.



Colore: Giallo paglierino tenue.



Profumo: Delicate note di fiori bianchi accompagnati da piacevoli sentori di mela verde.



Sapore: Fresco, morbido e privo di asperità.



Abbinamenti: Vino che trova il suo migliore impiego abbinato ai piatti freschi estivi. Ottimo come aperitivo, trova il suo migliore impiego abbinato ai piatti freschi estivi, primi delicati, secondi di pesce o carni bianche, verdure, insalate di riso o miste con legumi, pizza, crostini di pane e pomodoro crudo.

Prima vendemmia: 2024  
Nr. bottiglie: 10.000

Area produzione: Provincia Ascoli Piceno  
Altitudine: 200/300 m s.l.m.  
Suolo: Di origine marina, di medio impasto con punte elevate di argilla e sabbia  
Allevamento: Guyot, doppio guyot e doppio archetto  
Vendemmia: fine Agosto - inizio Settembre

PACKAGING  
Bottiglia: Colio  
Tappo: Corona

Titolo alcolometrico: 11 % vol