



CANTINA OFFIDA



Marche IGP Passerina

Caratteristiche

| | |
|-------------------------|--|
| Zona di produzione: | Offida |
| Altitudine: | 300 metri |
| Suolo: | Argilloso |
| Vitigni: | Passerina |
| Sistema di allevamento: | Cordone speronato |
| Epoca di raccolta: | Metà Settembre |
| Fermentazione: | In serbatoi di acciaio a temp. controllata tra i 16-18° |
| Invecchiamento: | / |
| Affinamento: | 1 mese in serbatoi in acciaio e seguente 1 mese in bottiglia |
| Grado alcolico: | 12,5% |

La Passerina è uno dei vitigni a bacca bianca autoctoni delle Marche recentemente riscoperto e molto diffuso in Italia grazie alla vinificazione in purezza e ad un lavoro di selezione dei cloni migliori fatto in vigna negli anni passati. Il risultato è un prodotto molto gradevole, aromatico, con una buona acidità, ideale per chi ha voglia di degustare un vino piacevole, semplice ed immediato da bere. La nostra Passerina Marche IGP, grazie ad un affinamento piuttosto breve fatto in tini di acciaio, può essere degustata già nella stessa annata in cui viene prodotta, fatto molto apprezzato