



## Vigneti

**Regione viticola:** Marche, provincia di Ascoli Piceno.

**Ubicazione:** nell'area compresa tra i comuni di Acquaviva Picena, Ripatransone ed Offida.

**Età:** 5-20 anni.

**Suolo:** di origine sedimentario marino alluvionale del plio-pleistocene e miocene, con prevalenza di argilla nelle aree più interne mentre prevalgono sabbia e pietra degradando verso la costa.

**Esposizione ed altitudine:** sud-est e nord-ovest a 150/350 m.

## Vitigni e Coltivazione

**Uve:** 100% Passerina.

**Sistema d'allevamento:** guyot, doppio guyot e doppio archetto.

**Densità d'impianto:** 3000-4000 piante per Ha.

**Resa per ettaro:** 100 q. d'uva con ridotto carico di gemme per ettaro.

## Vinificazione

**Raccolta:** a mano con accurata selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** diraspatura delle uve con criomacerazione del mosto sulle bucce. Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore ottenuto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati e permanenza in serbatoio sulle fecce fini di fermentazione per 3 mesi.

**Maturazione:** in bottiglia in magazzino termocondizionato.

## Evoluzione

La Passerina è un vitigno autoctono elegante e delicato, si esprime al meglio nei primi 2 anni di vita. Sugeriamo quindi di godervelo in tutta la sua giovinezza.

**Alcool 12,50% vol.**



il colore è di un intenso e lucente rosso rubino che sfuma alla porpora. Ottima la consistenza.



eccellenti profumazioni fruttate di amarena e viola passita soddisfano l'olfatto con grande finezza. L'intensità e la persistenza sono alla massima forza. Complesse note di aromi terziari speziati ed eterei si sprigionano dal fondo, mettendo in evidenza un elegante legno.



rotondo e di gran corpo, praticamente saporito. Ottimi i tannini nobili contrastati dalla calura dell'alcool, a rendere l'equilibrio perfetto. L'armonia avvolge tutte le sue componenti in un finale di grande eleganza.



La sua grande gradevolezza lo rende protagonista della cucina primaverile ed estiva. Gustatelo sulla cucina di mare: dalle insalate di mare alle pannocchie bollite, dagli spaghetti e tagliatelle alle cozze in salsa bianca e linguine tonno e alici. Ottimo sulle frittiture di pesci minuti e calamari e sui pesci bolliti.

Temperatura servizio  
10/12° C.