



## Vigneti

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

**Ubicazione:** nell'area compresa tra i comuni di Acquaviva Picena, Ripatransone e 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:** 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 termo-condizionato.

## Evoluzione

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

**Alcool 12,50% vol.**



colore giallo paglierino con vividi riflessi verdi, di buona consistenza.



si evidenziano picchi aromatici molto intensi e fini che richiamano sentori di essenze mediterranee e delicate speziature.



fresco ma morbido che ben si fonde con la vivace acidità e mineralità, rendendolo vino di grande bevibilità.



La sua grande gradevolezza lo rende protagonista della cucina primaverile ed estiva.

Gustatelo sulla cucina di mare: dalle insalate alle pannocchie bollite, dagli spaghetti alle cozze in salsa bianca alle linguine tonno e alici. Ottimo sulle frittture di pesci minuti e calamari e su pesci bolliti.

Temperatura servizio  
10/12° C.