

# PASSERINA FRIZZANTE MERLOT

*Marche Indicazione Geografica Tipica*



## Vigneti

**Regione viticola:** Marche.

**Ubicazione:** provincia di Ascoli Piceno e Fermo.

**Età:** 15-30 anni.

**Suolo:** di origine sedimentario marino alluvionale, con prevalenza di argilla nelle aree più interne e presenza di sabbia e pietra degradando verso la costa.

**Esposizione ed altitudine:** sud-est e nord-ovest a 100- 450 m.

## Vitigni e Coltivazione

**Uve:** Passerina e Merlot, con prevalenza di Passerina.

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

**Densità d'impianto:** 2500-3500 piante per Ha.

**Resa per ettaro:** 120-140 q. d'uva.

## Vinificazione

**Raccolta:** raccolta anticipata delle uve con giusto tenore zuccherino e acidità per il vino base.

**Vinificazione Passerina:** pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata.

**Vinificazione Merlot:** macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 4/5 giorni, svinatura a metà fermentazione e completamento della stessa a bassa temperatura.

**Rifermentazione:** lenta rifermentazione del vino base in autoclave con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma.

**Maturazione:** imbottigliamento e stoccaggio in magazzino termo-condizionato.

## Evoluzione

Va indubbiamente gustato con preferenza nel primo anno di vita, in cui esprime al meglio le proprie doti di freschezza e fragranza.

**Alcool 11,00% vol.**



rosso rubino tenue con riflessi violacei, perlage fine e persistente.



bouquet delicato e fragrante con sentori di frutti di sottobosco e fiori rossi.



vivace freschezza, morbido con tannini delicati.



Ottimo come aperitivo, può essere apprezzato sia con primi piatti al ragù, sia con secondi a base di carne, pesce, salumi e formaggi freschi.

Temperatura servizio  
10° C.