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 temperatura controllata tra i 16-18°
Invecchiamento:	/
Affinamento:	1 mese in serbatoi d'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 soprattutto dal consumatore giovane.

Passerina is one of the autocthonous white grapes from Marche region, recently rediscovered and widely spread in Italy thanks to its single-variety vinification and to the selection of the best clones made in the vineyards over the last years.

The result is a very pleasurable product, aromatic, with a good acidity, perfect for people who want to taste an agreeable wine, easy to drink.

Our Marche IGP Passerina is refined in stainless steels for a very short time and can be tasted in the same vintage of its production; this aspect is especially appreciated by young wine consumers.