



CANTINA OFFIDA

## OFFIDA D.O.C.G. PASSERINA OFFIDELLA

### CARATTERISTICHE

ZONA DI PRODUZIONE:	OFFIDA
ALTITUDINE:	DA 300 A 350 METRI
SUOLO:	ARGILLOSO
VITIGNI:	PASSERINA
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	CORDONE SPERONATO E GUYOT
EPOCA DI RACCOLTA:	METÀ SETTEMBRE
FERMENTAZIONE:	IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA TRA I 16-18°
INVECCHIAMENTO:	/
AFFINAMENTO:	3 MESI IN SERBATOI D'ACCIAIO E SEGUENTI 3 MESI IN BOTTIGLIA
GRADO ALCOLICO:	13%



*L' Offida DOCG Passerina, chiamata " Offidella", e' un vino le cui caratteristiche varietali del vitigno ononimo sono ben evidenti sia nel colore che nel gusto e rappresentano integralmente il territorio di Offida.*

*La zona di produzione di questo vino è compresa nell'area di Offida fino ad una altitudine di 350 metri sul livello del mare . Sono colline caratterizzate da un terroir unico : terreni argillosi con grandi pendenze e con forti escursioni termiche fra il giorno e la notte.*

*Il vitigno autoctono Passerina nella denominazione OFFIDA DOCG ha una resa delle uve per ettaro molto bassa, circa 90 Q.li/H . Questo aspetto conferisce al vino che ne deriva una bella concentrazione evidenziata dal colore giallo intenso e da profumi di frutta matura molto piacevoli durante la degustazione .*

*Offida DOCG Passerina, called "Offidella", is a wine in which the grape characteristics are very evident, both in the color and in the taste, and fully represent the territory of Offida.*

*The production area for this wine is Offida, and it is extended until the height of 350 meters above sea level. The hills around here are unique: clay soils, steep slopes and a wide difference between day-time and night-time temperatures.*

*The autochthonous grape Passerina, under the denomination OFFIDA DOCG, has a very low yield per hectare, about 90 Q/H. This aspect gives this wine a great concentration, noticeable by its intense yellow color and by its ripe fruit perfumes, very pleasurable while tasting.*