



COLLEMURA PASSERINA

MARCHE Indicazione Geografica Protetta

PASSERINA

ANALISI SENSORIALE Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, persistente, fruttato e floreale. Gusto secco, sapido ed armonico.

VITIGNO: Passerina.

ETÀ DEL VIGNETO: 20 anni con esposizione ad est e altitudine 200-250 mt

TERRENO: Argilloso e limoso.

ALLEVAMENTO: Doppio Guyot. RESAETTARO: 80 HL/ha

VENDEMMIA: Raccolta manuale dalla terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE: In bianco a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In acciaio fino alla primavera successiva.

ALCOOL: 12,00% Vol.

TEMPERATURA IDEALE: 10°C-12°C

CONFEZIONI: 6 bottiglie da 75 cl

