



LINEA BIO
Marche IGT Passerina

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2016.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di Offida e Castel di Lama a conduzione biologica.

VITIGNO: Passerina 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 80 q.li di uva circa.

VENDEMMIA: Fine Settembre. Raccolta a mano.

FERMENTAZIONE: Un'attenta selezione delle uve permette di dedicare alla produzione di questo vino, solo i grappoli migliori. La pigiatura soffice è seguita da un immediato abbassamento della temperatura, per favorire la decantazione e l'eliminazione delle sostanze in sospensione presenti nel mosto. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata, tra i 13 e i 15 C. Il successivo affinamento, che si protrae sino a Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia, avviene in vasche di acciaio termocondizionate, atte a garantire una temperatura costante di circa 10 C necessaria a preservarne il patrimonio aromatico.*



VISTA

Giallo luminoso con tenui riflessi dorati.



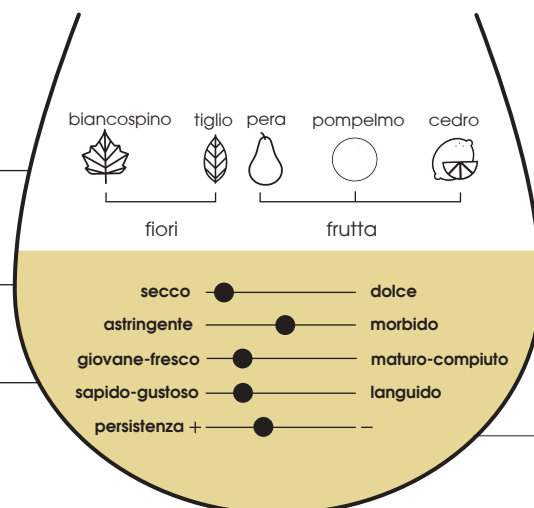
OLFATTO

Spiccate note floreali di tiglio e biancospino. Ampie note fruttate, in primis la pera, a chiudere sentori di cedro e pompelmo maturo.



GUSTO

Freschezza e sapidità, come è nella caratteristica del vitigno. In evidenza l'ampio corredo di sentori floreali e fruttati. Ottima la persistenza, che sfuma su sentori erbacei e balsamici.



© 2018 Kyyes Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

*contiene solfiti