



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.



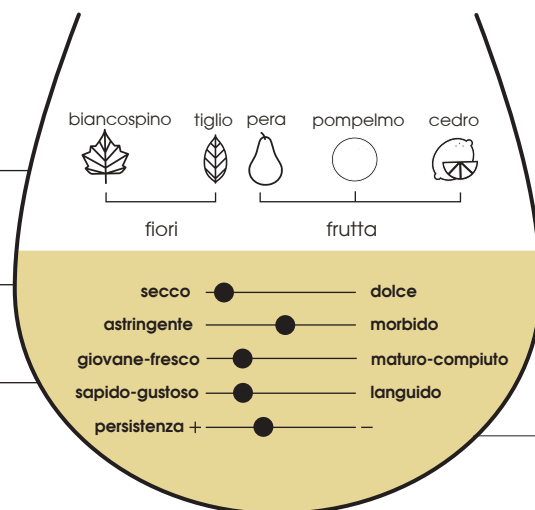
OLFATTO

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 Kyos Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

*contiene solfiti

1/03/2019



LINEA BIO

Marche IGT Passerina

FIRST VINTAGE: 2016.

PRODUCTION AREA: Vineyards in Offida and Castel di Lama with organic agriculture.

VARIETY: Passerina 100%.

ALTITUDE: 200-300 m a.s.l.

SOIL: Medium-textured, tending towards a sandy soil.

TRAINING SYSTEM: Guyot.

DENSITY: 5000 plants per hectare.

YIELD PER HECTARE: 80 quintals approx.

HARVEST: Hand-picked at the end of September.

VINIFICATION: A careful selection of the grapes supplies only the best bunches for the production of this wine. After a soft pressing, the temperature is immediately lowered to favor the settling and the elimination of substances present in the must. The fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of 13 -15 C. The subsequent aging which lasts until the February following the harvest, always in temperature-controlled stainless steel tanks, aims at guaranteeing a constant temperature of about 10 C necessary to maintain the patrimony of the bouquet.



SIGHT

Bright yellow with light golden hues



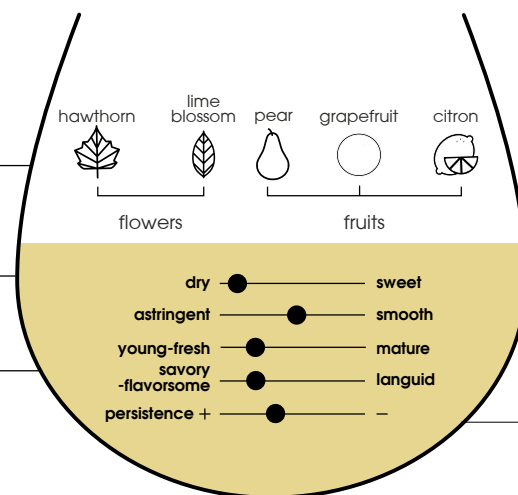
SMELL

Strong floral scents of lime and hawthorn open this bouquet only to slowly give way to fruity scents such as pear and finish off with citron and ripe grapefruit.



TASTE

Fresh and savory, typical of the variety. An enhancement of the aromatic patrimony already perceivable in the bouquet. Lingering with herbaceous, balsamic hints.



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

1/03/2019



LINEA BIO

Marche IGT Passerina

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2016.

ANBAUGEBIET: Weinberge in Offida und Castel di Lama aus biologischem Anbau.

REBSORTE: 100% Passerina.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 200 - 300 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

REBERZIEHUNG: Guyot.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 80 Doppelzentner Trauben.

LESE: Ende September. Von Hand.

FERMENTATION: Eine sorgfältige Auswahl der Trauben, d.h. nur die besten, werden für die Herstellung dieses Weins verwendet. Nach dem sanften Keltern folgt die sofortige Absenkung der Temperatur, um das Dekantieren und Eliminieren von Schwebestoffen im Most zu begünstigen. Die Fermentation findet inahltanks bei kontrollierter Temperatur zwischen 13 und 15 ° C statt. Die anschließende Reifung, die bis zum Februar nach der Ernte dauert, findet in thermoklimatisierten Stahl tanks statt, geeignet, um eine konstante Temperatur von ca. 10 ° C zu gewährleisten, die benötigt wird, um sein aromatisches Erbe bewahren.



FARBE

Leuchtendes Gelb mit weichen Goldreflexen.



DUFT

Kräftige florale Noten von Linden und Weißdorn. Reichlich fruchtige Noten, in primis die Birne, mit Andeutungen von Zeder und reifer Grapefruit.



GESCHMACK

Frische und Würze, wie für die Rebe charakteristisch. Herausragend eine breite Palette von blumigen und fruchtigen Noten. Ausgezeichnete Nachhaltigkeit, die in grasige und balsamische Noten verklingt.

