

Luigina Maria

Marche Passerina IGP

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta

Certificazione Biologica ccpb

Tipo di vino: Bianco

Uve: Passerina 85%, Trebbiano 10%, Vermentino 5%

Tipo di terreno: medio impasto tendente argilloso
esposto ad ovest

Tipo di allevamento: Guyot

Vendemmia: Raccolta manuale, primi di settembre

Resa per ettaro: 10 t/ha

Vinificazione: Selezione dei grappoli migliori, lavorazione con metodo tradizionale, pressatura soffice con flottazione pre-fermentativa. La fermentazione avviene in temperatura controllata attorno ai 16-18°C. Conservazione ed affinamento avvengono in serbatoi di acciaio inox per circa 6 mesi.

Gradazione: 12% Vol

Caratteristiche: Il colore è un giallo paglierino. Vino di medio corpo, al naso si riscontrano note fruttate di frutta fresca e floreali (fiori bianchi) e profumi di erbe aromatiche. All'assaggio è fresco minerale con un buon equilibrio tra acidità e sapidità. L'analisi retrolfattiva risulta di media persistenza e di buona intensità.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, adatto ad antipasti. E' un vino che accompagna perfettamente i primi piatti, soprattutto pesce, grigliate di verdure e formaggi freschi e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12°C

