

linea Fiori



Gobbi & Mannocchi
Azienda Agricola

Fiori di Mandorlo

MARCHE PASSERINA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Uve	Passerina (100%)
Zona di produzione	Porto S. Elpidio
Altitudine	50 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Medio Impasto
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3500 piante per ettaro
Vendemmia	Meccanica con inertizzazione dell'uva nella seconda decade di settembre
Vinificazione	Leggera macerazione pre fermentativa, pressatura soffice, impiego di lieviti selezionati
Affinamento	Affinamento in bottiglia
Grado alcolico	12% vol
Temperatura di servizio	8° - 10°C
Bottiglie per cartone	6

Giallo paglierino luminoso dalle nuances verdoline, al naso esprime note di **pomacee bianche mature** su un fondo di **fiori di mandorlo** e **sfumature tropicali**. In bocca, alle sensazioni percepite al naso si uniscono profumi importanti di mandorle e nocciole che si prolungano in un finale morbido e delicato.

Ottimo per l'aperitivo. Si abbina a crudité di mare e primi delicati.



AZIENDA AGRICOLA GOBBI&MANNOCCHI
Porchia di Montalto delle Marche (AP) - ITALIA
www.gobbiemannocchi.it