

*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 nocchie che si
prolungano in un finale morbido
e delicato.*



TENUTA MANNOCCHI

MARCHE PASSERINA IGP AGRICOLTURA BIOLOGICA



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	12,00% 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 nocchie che si prolungano in un finale morbido e delicato.

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