

nuances
usua
biologica
vegana
giallo paglierino luminoso
aromato di mandorle e noc-
che
bianche
di
fumato-
ci.
al naso si
sentire al naso si
che se
prolunga in un finale morbido
e bello.



TENUTA MANNOCCHI

OFFIDA PASSERINA DOCG AGRICOLTURA BIOLOGICA



Uve	Passerina (100%)
Zona di produzione	Montalto Marche
Altitudine	349 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3500 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale, in cassette, con l'utilizzo di ghiaccio secco nella seconda decade di settembre
Vinificazione	Pressatura soffice, decantazione statica, utilizzo di lieviti indigeni
Affinamento	Affinamento sulle fecce fini con battonage per 3 mesi in acciaio e maturazione in bottiglia per almeno 3 mesi
Grado alcolico	12,50% vol
Temperatura di servizio	8° - 10°C
Bottiglie per cartone	6

Discendente dalla famiglia dei Trebbiani, il vitigno Passerina è autoctono dell'Italia centro-orientale e ha una lunga storia nel Piceno, territorio in cui è conosciuto da tempi antichi. Dopo l'abbandono di questa coltura negli anni Sessanta, oggi il vitigno Passerina è al centro dell'interesse di produttori e intenditori. Rustico e robusto ma allo stesso tempo capace di esprimere un'incredibile eleganza negli aromi, il vitigno Passerina è uno dei massimi rappresentanti della produzione autoctona delle Marche e del Piceno.

Giallo luminoso. Al naso esprime delicati sentori floreali ed evidenti sensazioni agrumate di pompelmo e limone con ampie note fruttate, tra cui spicca la pera angelica. In bocca fresco e delicatamente sapido, gradevole, intrigante e mai stancante.

Ottimo per l'aperitivo. Si sposa bene con antipasti, crostacei e insalate di mare. Molto interessante con minestre di legumi e cereali.