

MARTÀ

MARCHE I.G.P. PASSERINA



Denominazione: Marche I.G.P. Passerina

Zona Geografica di Produzione: campagna di Offida, nella provincia di Ascoli Piceno, nella regione Marche

Annata: 2018

Vitigni: 100% Passerina

Terreno: medio – argilloso

Altezza: 320 metri sul livello del mare

Sistema di Allevamento: spalliera, cordone speronato

Vendemmia: fine Settembre

Tecnica di Vinificazione: soffice pressatura delle uve, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata (14° - 16° C) per 10 giorni nei serbatoi di acciaio

Affinamento: 60 giorni

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Alcohol: 13% vol.

Contenuto Bottiglia: 750 ml

Scatola: 6 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche:

- **Colore:** giallo paglierino
- **Profumo:** leggermente aromatico con note floreali e fruttate
- **Sapore:** pulito, fresco con una leggera sapidità