



# SANGIOVANNI

d i S O L E d i T E R R A

## PASSERINA GYO

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:** 2014

**Vitigni:** 100% Passerina

**Terreno:** medio – argilloso

**Altezza:** 320 m.s.l.m.

**Sistema di allevamento:** spalliera, cordone speronato

**Vendemmia:** fine di Settembre

**Densità:** 3000/4000 viti per ettaro

**Resa media per vitigno:** Kg. 3,8

**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 in vasche di cemento

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

**Produzione:** 25.000 bottiglie

**Alcohol:** 12,% vol.

**Acidità totale:** 6,0 g/L

**Zuccheri residui:** 3,9 g/L

**Dimensioni bottiglia:** 750 ml

**Scatola:** 6 bottiglie

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** leggermente aromatico con note floreali e sentori di frutta fresca

**Sapore:** pulito, fresco con una leggera sapidità e acidità

### Azienda Agrobiologica San Giovanni

Contrada Ciafone, 41 - 63073 Offida (AP)

Tel. e Fax +39 0736 889032 - Tel +39 0735 488010

[www.vinisangioanni.it](http://www.vinisangioanni.it) - [info@vinisangioanni.it](mailto:info@vinisangioanni.it)