

Vini che raccontano storie

MARCHE PASSERINA

Bottiglia 0,75



Zona di produzione:

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni: Passerina.

Produzione media ettaro: 5/6 t di uva.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino, profumo floreale e fruttato con note di mela verde. In bocca è secco, morbido e di buon corpo.

Vinificazione:

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Permanenza sulle fecce fini per 3/4 mesi.

Abbinamenti:

Antipasti di pesce, primi piatti leggeri a base di pesce o carni bianche.

Temperatura di servizio:

Si consiglia di servirlo a 10/12°.

Gradazione alcolica: 12,50% Vol.



Contatti

La Cantina:

C.DA SAN GIOVANNI, 48
63062 MONTEFIORE DELL'ASO
(AP) ITALY

Telefono:

(+39) 0734 338109

E-Mail:

info@tenutemalavolta.it



www.tenutemalavolta.it