

*Vini che raccontano storie*

# MARCHE PASSERINA

Bottiglia 0,75



CANTINA  
MALAVOLTA

**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.com



[www.tenutemalavolta.com](http://www.tenutemalavolta.com)

Poggibonsi, 14/03/2025

**Anteprima per USO INTERNO del Certificato di Analisi  
25023362 del 14/03/2025**

Committente  
**AZIENDA AGRICOLA MALAVOLTA  
GIUSEPPE  
C.DA S. GIOVANNI, N.48  
63062 MONTEFIORE DELL'ASO AP**

Campione **25023362** Data di ricevimento 14/03/2025 Pagina 1 di 1

Matrice Vino  
Identificazione fornita dal committente Vino Bianco - passerina - Annata: 2024 - Vasca: 16 - hl: 50  
Campionamento eseguito dal Committente (i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto).

Data Inizio Prove 14/03/2025

Parametro / Metodo	Risultato	Inc.	U.M.	LOD	R.L.	Limiti m=min. M=Max	Data Fine	Note
Titolo Alcolometrico Volumico <i>ML018 rev 2 2022</i>	<b>12.96</b>		% vol			m 9.00 <sup>(1)</sup>	14/03/25	
Zuccheri Riduttori (Glucosio+Fruttosio) <i>ML018 rev 2 2022</i>	<b>&lt;1.0</b>		g/L				14/03/25	
Estratto Secco Totale (da calcolo) <i>ML018 rev 2 2022</i>	<b>20.5</b>		g/L				14/03/25	
Estratto Non Riduttore <i>ML018 rev 2 2022</i>	<b>20.5</b>		g/L			m 13.0 <sup>(2)</sup>	14/03/25	
Ceneri <i>ML018 rev 2 2022</i>	<b>2.99</b>		g/L			m 1.00 <sup>(2)</sup>	14/03/25	
<b>Etichetta Nutrizionale Vino (Reg. UE 1169/11)</b>								
Valore Energetico (KJ) <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	<b>322</b>		kJ/100 mL				14/03/25	
Valore Energetico (Kcal) <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	<b>77</b>		kcal/100 mL				14/03/25	
Grassi <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	<b>0</b>		g/100 mL				14/03/25	
Acidi grassi saturi <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	<b>0</b>		g/100 mL				14/03/25	
Carboidrati <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	<b>1.8</b>		g/100 mL				14/03/25	
Zuccheri <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	<b>0</b>		g/100 mL				14/03/25	
Proteine <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	<b>0</b>		g/100 mL				14/03/25	
Sale (sodio x 2,5) <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	<b>0</b>		g/100 mL				14/03/25	
Anidride Solforosa Libera <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	<b>2</b>	±1	mg/L		1		14/03/25	
Anidride Solforosa Totale <i>OIV-MA-AS323-04B R2009</i>	<b>71</b>	±18	mg/L	3	10	M 200 <sup>(3)</sup>	14/03/25	

Note per analisi chimiche  
Inc.: l'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa ad un intervallo di confidenza del 95% con fattore di copertura k=2. Il numero indicato rappresenta l'intervallo di fiducia (±). Il laboratorio utilizza il punto come separatore delle cifre decimali.  
Rec %=Recupero espresso in % (se non indicato i recuperi sono tra 70-120% e il recupero NON è applicato nei calcoli) ML = Metodica Interna  
R.L. = Reporting Limit (livello più basso sopra il quale i valori sono riportati come numeri assoluti; al minimo è uguale al Limite di Quantificazione del metodo)  
N.D. = indica un valore inferiore a R.L. U.M. = Unità di Misura U.A.= unità arbitrarie (convenzionali) LOD = limite di rilevanza

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) N. 1308/2013 del 17/12/2013 GU UE L347 del 20/12/2013

<sup>(2)</sup> DM 10/08/2017

<sup>(3)</sup> Regolamento Delegato (UE) 2019/934 della Commissione del 12 Marzo 2019 e ss. mm.

Documento non firmato digitalmente

**ISVEA S.r.l.** Via Basilicata, 1/3/5 - Loc. Fosci - 53036 Poggibonsi (Si) - Tel. 0577-981467 - e.mail: info@isvea.it www.isvea.it - C.F. e P.IVA 00930130521 - Reg. Imprese Siena n.00930130521 - Numero REA: SI-107261 - Cap. Soc.€26.000,00 i.v.

**Autorizzazione Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali alla Certificazione dei Vini e degli Olii di Oliva**  
**ISVEA S.r.l. è iscritta al numero 007 dell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (L.R. Toscana n°9 del 09/03/2006)**