



**LINEA BIO**  
Marche IGT Passerina

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 2016.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti di Offida e Castel di Lama a conduzione biologica.

**VITIGNO:** Passerina 100%.

**ALTIMETRIA MEDIA:** 200-300 metri s.l.m.

**TERRENO:** Medio impasto tendente al sabbioso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 ceppi per ettaro.

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li di uva circa.

**VENDEMMIA:** Fine Settembre. Raccolta a mano.

**FERMENTAZIONE:** Un'attenta selezione delle uve permette di dedicare alla produzione di questo vino, solo i grappoli migliori. La pigiatura soffice è seguita da un immediato abbassamento della temperatura, per favorire la decantazione e l'eliminazione delle sostanze in sospensione presenti nel mosto. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata, tra i 13 e i 15 C. Il successivo affinamento, che si protrae sino a Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia, avviene in vasche di acciaio termocondizionate, atte a garantire una temperatura costante di circa 10 C necessaria a preservarne il patrimonio aromatico.



**VISTA**

Giallo luminoso con tenui riflessi dorati.



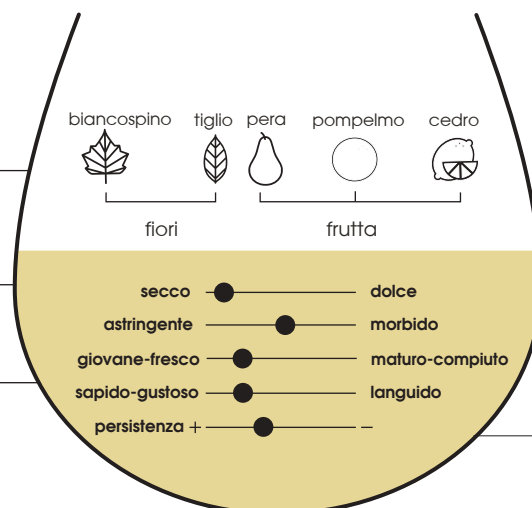
**OLFATTO**

Spiccate note floreali di tiglio e biancospino. Ampie note fruttate, in primis la pera, a chiudere sentori di cedro e pompelmo maturo.



**GUSTO**

Freschezza e sapidità, come è nella caratteristica del vitigno. In evidenza l'ampio corredo di sentori floreali e fruttati. Ottima la persistenza, che sfuma su sentori erbacei e balsamici.



© 2018 Kyyes Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved