



# LINEA BIO

Marche IGT Passerina

**ERSTE ABGEFÜLLTE LESE:** 2016.

**ANBAUGEBIET:** Weinberge in Offida und Castel di Lama aus biologischem Anbau.

**REBSORTE:** 100% Passerina.

**DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE:** 200 - 300 ü.d.M.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

**REBERZIEHUNG:** Guyot.

**ANPFLANZUNGSDICHTE:** 5.000 Stöcke pro Hektar.

**ERTRAG PRO HEKTAR:** ca. 80 Doppelzentner Trauben.

**LESE:** Ende September. Von Hand.

**FERMENTATION:** Eine sorgfältige Auswahl der Trauben, d.h. nur die besten, werden für die Herstellung dieses Weins verwendet. Nach dem sanften Keltern folgt die sofortige Absenkung der Temperatur, um das Dekantieren und Eliminieren von Schwebstoffen im Most zu begünstigen. Die Fermentation findet in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur zwischen 13 und 15 ° C statt. Die anschließende Reifung, die bis zum Februar nach der Ernte dauert, findet in thermoklimatisierten Stahltanks statt, geeignet, um eine konstante Temperatur von ca. 10 ° C zu gewährleisten, die benötigt wird, um sein aromatisches Erbe zu bewahren.\*



**FARBE**

Leuchtendes Gelb mit weichen Goldreflexen.



**DUFT**

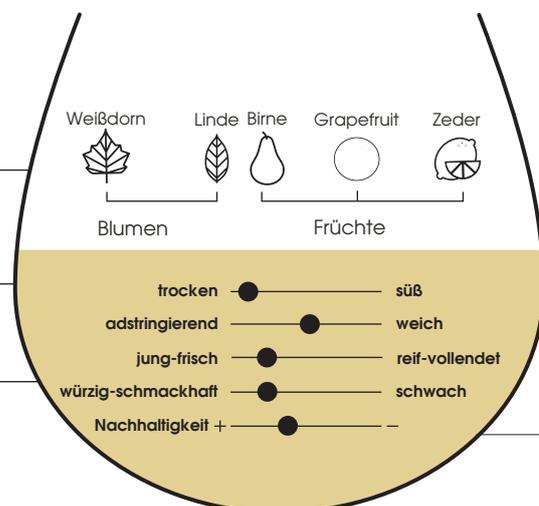
Kräftige florale Noten von Linden und Weißdorn. Reichlich fruchtige Noten, in primis die Birne, mit Andeutungen von Zeder und reifer Grapefruit.



**GESCHMACK**

Frische und Würze, wie für die Rebe charakteristisch. Herausragend eine breite Palette von blumigen und fruchtigen Noten. Ausgezeichnete Nachhaltigkeit, die in grasige und balsamische Noten verklingt.

\*enthält sulfite



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