



**VELENOSI**  
ASCOLI PICENO

Via dei Biancospini, 11 - 63100 ASCOLI PICENO  
Tel. +39 0736 341 218 - Fax +39 0736 346 706 - Partita IVA 01839990445  
info@velenosivini.com - www.velenosivini.com



## **PASSERINA**

Marche IGT Passerina

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA 2007**

**ZONA DI PRODUZIONE** Vigneti di proprietà situati ad Ascoli Piceno

**VITIGNO** Passerina in purezza

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

**TIPOLOGIA DEL 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

**RESA PER CEPPO** 1,5 Kg di uva circa

**VENDEMMIA** Metà Settembre. Raccolta a mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette riposte, prima di arrivare in cantina, in celle frigorifere.

**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.

### **ANALISI SENSORIALE**

**COLORE** Giallo luminoso con tenui riflessi dorati.

**OLFATTO** Il naso evidenzia spiccati sentori floreali di tiglio e biancospino che esprimono rotondità e pienezza. Le ampie note fruttate di pomacee croccanti, prima fra tutte la pera, completano il bagaglio aromatico che si chiude su un adagio di cedro e pompelmo maturo che, con eleganza, donano freschezza e fascino a questo bianco che incita al sorso ripetuto.

**GUSTO** Freschezza e brillante sapidità, caratterizzano la fase gustativa di questo vino intrigante e vitale come un soffio di brezza marina. Di fresco respiro, si adagia in bocca sulla pienezza delle pomacee che caratterizzano il vitigno.

**CENNI STORICI** Antico vitigno di origine senza dubbio adriatico. L'origine del suo nome sembra derivare dalla struttura del suo grappolo piccolo, alato, con acini abbastanza sferici, di colore giallo intenso, somigliante ad un piccolo passero.