

MAESA

MARCHE IGT PASSERINA



Giallo paglierino con riflessi verdolini, sentori di biancospino, acacia si accompagnano a nuances di pesca bianca.

Fresco e di discreta consistenza.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Jesi

VITIGNO: Passerina in purezza

TERRENO: Franco/argilloso mediamente calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a guyot

PIANTE PER ETTARO: 5.500 circa

RESA PER PIANTA: 3 kg circa

VINIFICAZIONE: In bianco con applicazione della tecnica della riduzione. Affinamento di 3-4 mesi sur-lies prima della commercializzazione

GRADO ALCOOL: 12% - 13% vol. variabile con l'annata

COLORE: Giallo paglierino vivace

PROFUMO: Zagara, biancospino e ginepro con finale di delicate essenze mediterranee

SAPORE: Sorso equilibrato e dissetante con polposa verve agrumata

ABBINAMENTI: Perfetto per aperitivi. Goloso con i crostacei alla griglia e sogliola al vapore

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C