

CAVACEPPO DOCG

OFFIDA PASSERINA DOCG



Alcool: 12,5%

Area di produzione: Sulle colline di Montepandone – Ascoli Piceno – Marche

Uve: Da vitigni Autoctoni di uve bianche Passerina

Resa (uva per ettaro): 70 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

Composizione del suolo: Di medio impasto, con frange argillose

Sistema di vinificazione e produzione: Vinificazione in bianco delle uve selezionate, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile

Descrizione organolettica: Di colore giallo paglierino luminoso, si caratterizza per sentori di kiwi, lavanda, mandorla fresca, muschio; fiori di gelso e mentuccia nel finale. Vino dalla buona consistenza, al gusto si presenta fresco con richiami di frutti a polpa gialla e erbe aromatiche, con finale lievemente sapido

Conservazione: Conservare in luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro i 3-5 anni di vita

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 10-12°C

Suggerimenti gastronomici: Primi piatti con sughi di pesce, carne cruda come carpaccio e formaggi di media stagionatura