

L'ESTRO DEL MASTRO

MARCHE PASSERINA PASSITO I.G.P.



Alcool: 13,5%

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

Uve: Da vitigni di uve bianche Passerina

Resa (uva per ettaro): 25 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

Composizione del suolo: Di medio impasto, con frange argillose.

Sistema di vinificazione e produzione: Dopo un appassimento in vite le uve vengono pigiate a dicembre. Il mosto viene fermentato ed affinato in barriques per 15 mesi

Descrizione organolettica: Di colore giallo dorato intenso con lievi riflessi ambrati. Si caratterizza per un profumo gradevole, aromatico, fine e delicato con piacevoli note che ricordano i fiori d'arancio. Dal sapore aromatico e dolce con delicatissima vena di freschezza.

Conservazione: Conservare in un luogo asciutto, fresco e buio. Si consiglia di berlo entro i 30-50 anni di vita.

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8 – 10°C.

Suggerimenti gastronomici: Si abbina perfettamente a torte leggere, dolci al cucchiaio, macedonie, crostate, biscotti secchi e pasta di mandorle o fuori pasto magari con frutta o pecorino stagionato.