



Amarela Marche Igt Passerina

IL PICENO

Vino gradevolissimo che offre al palato una buona freschezza e al naso i profumi e le sensazioni dei frutti bianchi appena maturi. Una struttura snella, unita a una grande piacevolezza lo rendono un vino ideale da aperitivo e pesce.

A very appealing wine that offers the palate crispness and the nose the fragrances and sensations of just-ripened white fruit. Light structure plus pleasant taste make it an ideal wine for aperitifs and seafood.

ZONA D'ORIGINE: colline Marchigiane.

AREA OF ORIGIN: Marche hills.

TERRENO: di medio impasto.

SOIL: medium consistency.

UVE | GRAPES: 100% Passerina.

LAVORAZIONE: raccolta delle uve a maturazione leggermente anticipata, pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

WINEMAKING: harvest of slightly early-ripening grapes, soft pressing, cold must-cleaning and controlled-temperature fermentation.

AFFINAMENTO: in acciaio a temperatura controllata.

AGEING: in stainless steel tanks at controlled temperature.

COLORE: paglierino chiaro.

COLOUR: straw yellow.

PROFUMO: fresco e fruttato.

BOUQUET: fresh and fruity.

SAPORE: fresco, gradevole e morbido.

FLAVOUR: crisp, appealing and soft.

CONSUMO: da bere giovane.

CONSUMPTION: to be drunk young.

ABBINAMENTI: ottimo per aperitivi e ideale con i piatti di pesce.

FOOD PAIRINGS: excellent as an aperitif and ideal with seafood.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 10°C



cl.75