TERRA FAGETO
PASSERINA
MARCHE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VINO BIOLOGICO
letizia

Letizia - Marche Passerina IGT

Biologico

Passerina o anche chiamata uva d'oro poiché nel momento della maturazione l'acino si colora di un giallo dorato.

Caratteristiche

Classificazione: Marche Passerina Igt "letizia"

Annata: 2019

Vitigni: 100% Passerina

Zona di produzione: Vigneti di proprietà nel comune di Campofilone ed Altidona.Siamo lungo l'asse della val d'Aso con lo scenario dei monti Sibillini, dove si ha frequenti brezze una bassa umidità atmosferica dovuta anche dalla vicinanza dei Monti e il mare. La valle dell'Aso è unica in quanto è una valle fluviale molto stretta e le brezze si incanalano facilmente sia dal mare che dalla montagna. I vigneti sono situati ad un altitudine di 250 metri sul livello del mare costituiti da un terreno prevalentemente ciottoloso, a tratti calcareo.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 1,1-1,2kg per ceppo

Epoca di raccolta: Nella vendemmia 2019 le uve sono state raccolte la prima decade di Ottobre

Raccolta: a mano, in cassette, la mattina presto.

Vinificazione: diraspatura spremitura molto soffice in assenza di ossigeno, resa di circa il 50% con pulizia dei mosti statica, inoculo dei lieviti selezionati, fermentazione a temperatura controllata di circa 15°C per circa 15 giorni.

Affinamento: con fecce fini per 3 mesi e restante affinamento di 3 mesi in vetro.

Temperatura di servizio: 8°c /10°c

TERRA FAGETO
STORIE DI VITE

Dati analitici

Contenuto in alcool: 13.10% vol

Contenuto in zuccheri: 2.5 g/L

Contenuto in acido: 5,9 g/L

Estratto: 23.50 g/L

Modo di servirlo

Lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo.

Caratteri organolettici

Vino giallo paglierino brillante che spicca con odori di sambuco, pompelmo e frutta matura a polpa gialla.
La vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, una buona persistenza e una grande morbidezza.

Abbinamenti gastronomici

Dà apprezzare con la cucina di mare, antipasti, zuppe di pesce, molluschi e crostacei, pesci al forno, carni banche.

Modo di conservazione

La bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12 - 18 gradi ed un umidità intorno al 60 - 70%. Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriori 3-4 anni.

TERRA FAGETO
STORIE DI VITE