

# Quies

Marche Passerina IGT

**COMPOSIZIONE UVE:** Passerina 100%

**TERRENO:** Medio impasto tendenzialmente argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot con 3500 piante/ha

**METODO DI DIFESA:** protocollo biologico

**EPOCA DI VENDEMMIA:** prima settimana di settembre

**RACCOLTA:** manuale

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte e tenute a una temperatura di 4°-5°C per 18-24 ore, al fine di conservare al meglio il patrimonio aromatico, segue la diraspa pigiatura e una pressatura soffice. Il Mosto ottenuto viene tenuto a bassa temperatura, 6°-8°C, per 24-36 ore al fine di favorirne il naturale illimpidimento. La frazione pulita viene avviata alla fermentazione che viene condotta a una temperatura di 12°-14°C. Segue un travaso e un periodo sulle fecce fini al fine di incrementarne volume e struttura. Le operazioni di movimentazione del mosto e del vino ottenuto vengono fatte in assenza di ossigeno.

**AFFINAMENTO:** In serbatoio in acciaio per circa 3 mesi dopo la fine fermentazione

## NOTE SENSORIALI

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**OLFATTO:** sentori floreali di tiglio e biancospino, ampie note fruttate di pomacee croccanti, prima su tutte la pera. Chiude il bagaglio aromatico un elegante sentore tropicale di pompelmo.

**PALATO:** fresco, equilibrato e gradevolmente persistente

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Accompagna bene tutti i piatti a base di pesce, formaggi freschi e carni bianche

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10°- 12°C



**LE CANÀ**  
*Terra vino vita*