

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