

PASSERINA IGT MARCHE



ZACCAGNINI

Linea di un nuovo pensiero

*Esperienza e futuro
corrono dentro una linea.
È un segno in divenire
che attraversa la storia.*

PASSERINA IGT MARCHE

/ AREA DI PRODUZIONE /

Vigneto: Vigneti di nostra proprietà situati in Staffolo

Terreno: medio impasto sabbioso argilloso

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 450 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Densità d'impianto: 3.300 piante/ha

Vitigni: Passerina in purezza

/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: raccolta a mano a metà settembre

Fermentazione: selezione delle uve. Pigiatura soffice con immediato abbassamento della temperatura.

Fermentazione a temperatura controllata tra i 13 e 15°C.

Affinamento in vasche d'acciaio termocondizionate con temperatura costante di circa 10°C fino a febbraio circa.

Colore: giallo luminoso con riflessi dorati

Bouquet: sentori floreali di tiglio e biancospino, note fruttate di pomace croccanti, pera, cedro e pompelmo maturo

Gusto: Freschezza e brillante sapidità, di fresco respiro, si adagia in bocca sulla pienezza delle pomacee che caratterizzano il vitigno

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO /

10°-12°C

/ ABBINAMENTI /

Filetti di orata con una sottile crosta di pane, scampi alla griglia, astice su crema di zucchine; le seppioline ripiene; il risotto con fili di zucchine e telline; le carni bianche.

/ CONSUMO /

Eccellente nei primi due anni

/ PRODUCTION AREA /

Vineyard: winery's own vineyards located in Staffolo (AN)

Soil: medium texture tending to sandy and clayish

Exposure: south-west

Altitude: 450 m. s.l.m.

Training system: Guyot

Yield per hectare: 80 q.li/ha

Planting density: 3.300 vines/ha

Grape variety: 100% Passerina

/ WINE MAKING /

Harvest: handpicked in mid-September

Fermentation: only the best clusters are carefully selected. Soft crushing immediately followed by a drop in temperature.

Fermentation takes place in temperature controlled between 13 and 15°C and the wine is left ageing until February of the year following the harvest, in thermo-controlled steel tanks providing a steady temperature of about 10°C in order to preserve the aromas.

Colour: bright yellow with light gold glares

Bouquet: marked hints of linden and hawthorn. Wide fruity notes of crunchy apples and pears, a very elegant and fresh aftertaste of grapefruit and cedro.

Taste: a fresh pear and apple taste ease down in the mouth giving a unique entangling experience

/ SERVING TEMPERATURE /

10°-12°C

/ FOOD MATCHES /

Excellent with fillet of bream with a thin slice of toasted bread; with grilled scampi, with lobster in courgette crème; with stuffed small cuttlefish; with risotto with thin strips of courgettes and cockles; with white meat.

/ CONSUME /

Eccellente in the first 2 years

Azienda Agricola Zaccagnini

Contrada Salmagina 9/10

60039 Staffolo AN - Italy

T. +39 0731 779892

M. +39 333 6690564

F. +39 0731 779219

rosella@zaccagnini.it

info@zaccagnini.it

www.zaccagnini.it



MARCHE

Nel cuore dell'Italia

In the heart of Italy

