



Marche IGT

Passerina 

Vino che mantiene un giusto equilibrio tra struttura e nervo acido, riuscendo allo stesso tempo a sviluppare una nota minerale inattesa quanto convincente che personale.

Uve

Passerina

Tipologia Terreno

Argilloso di medio impasto, esposto a Nord/Ovest su un'altitudine di 200 m slm

Sistema Allevamento

Cordone speronato

Vinificazione

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio

Esame Visivo

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Esame Olfattivo

Sentori fruttati e fragranti

Esame Gustativo

Piacevolmente fresco e sapido

Santa Barbara