



BASSAMAREA

VITIGNO: 100% Passerina

CLASSIFICAZIONE: Marche Passerina ad Indicazione Geografica Tipica.

AREA di PRODUZIONE:

Le uve provengono da vigneti della collina marchigiana. Il vino viene imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda.

COMPOSIZIONE del SUOLO:

Terreno di buona struttura, calcareo e argilloso. Le argille in profondità consentono di superare senza stress anche l'estate torrida e seccata.

TECNICA di PRODUZIONE:

L'uva viene raccolta manualmente a partire da quelle giunte ad un buon equilibrio tra acidità e zuccheri, raffreddamento e pressatura soffice delle uve intere, pulizia del mosto a freddo seguita da una lunga fermentazione a basse temperature mediante l'impiego di lieviti selezionati. L'affinamento viene fatto in serbatoi di acciaio a temperatura controllata;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso rivela profumi tipici di frutta tropicale e di fiori bianchi, in bocca è sapido e ben strutturato, con una note di freschezza persistenti.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI:

E' un vino che per i suoi aromi tipici e freschezza si abbina ai piatti a base di frutti di mare e di pesce in genere, ma è anche adatto alle carni bianche ed i formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 9 e 11°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%.