

CHERRI

d'Acquaviva

PASSERINA MARCHE IGT



VITIGNI

Vitigno Passerina 85%,
altre uve a bacca bianca da vitigni della regione Marche 15%.

TIPO DI TERRENO

Argilloso, ricco di microelementi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare, Guyot. Densità d'impianto 5000 ceppi/Ha.

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre - inizio ottobre.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Macerazione prefermentativa a freddo di 24 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata, e successiva maturazione in vasche di acciaio per alcuni mesi.

COLORE

Giallo tenue e luminoso.

PROFUMO

Intensità aromatica tipica del vitigno, avvolgente, con sfumature di frutta gialla.

SAPORE

Al palato sono evidenti le sensazioni di frutta matura, accompagnate da una vivace acidità e giusto equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna egregiamente tutta la cucina marinara.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Circa 8-10°.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TIPO DI BICCHIERE

Tulipano.

CONFEZIONE

Bottiglia bordolese.