

# 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.