



# Marche Passerina La Ferola

I.C.P.

Ottenuto dalle uve Passerina, questo vino esprime profumi delicati di fiori e aromi di frutta. Ottimo per aperitivi, antipasti, pesce o formaggi freschi. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10° C.

*This wine, produced from Passerina grapes, has a bouquet of delicate flowers and aroma of fruit. It is excellent as an aperitif, with entrées, fish or fresh cheese. It is recommended to serve it at the temperature of 10° C.*

LINEA BIOLOGICA

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
12,50% Vol.

**VARIETÀ DELLE UVE:**  
100% Passerina

**VIGNETO:**  
Vigneti di proprietà  
Sesto d'impianto Tradizionale (3,00 x 1,50)  
Sistema di allevamento Prevalentemente cordone speronato

**TERRENO:**  
Terreni di tipo argilloso-medio impasto  
Altitudine 250 m. s.l.m.

**EPOCA DI RACCOLTA:**  
Metà Settembre

**VINIFICAZIONE:**  
Pressatura Soffice delle uve intere con pneumopresse  
Decantazione Statica a freddo per la pulizia del mosto  
Fermentazione alcolica In acciaio

**IMBOTTIGLIAMENTO:**  
Ad iniziare da marzo/aprile successivi alla raccolta

**AFFINAMENTO:**  
30-60 giorni in bottiglia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
Colore Dal brillante giallo paglierino tenue, con sfumature verdi  
Profumo Il naso è colpito da lievi sensazioni di frutto giallo con delicati profumi di fiori bianchi  
Sapore In bocca è fresco e leggermente sapido. Particolarmente persistente, lascia la bocca pulita e piacevolmente fresca

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE:**  
Abbinamento Si consiglia con antipasti di pesce poco elaborati, con delicati risotti ai calamaretti e sepioline, con formaggi freschi grassi  
Note di servizio Servire alla temperatura di 10°-12° C in tulip

**ALCOHOL CONTENT:**  
12.50% Vol.

**GRAPE VARIETIES:**  
Passerina 100%

**VINEYARD:**  
Private vineyards  
Planting density Traditional (3.00 x 1.50)  
Cultivation system Mainly spur cordon

**SOIL:**  
Medium-textured, clayey soil  
Altitude 250 m. above the sea level

**HARVESTING PERIOD:**  
Half September

**VINIFICATION PROCESS:**  
Crushing Soft crushing of grapes by pneumatic presses  
Settling Cold settling of the must  
Alcohol fermentation In stainless steel container

**BOTTLING:**  
Starting from March/April after the harvesting

**AGEING PROCESS:**  
Minimum 30-60 days in bottle

**SENSORY ANALYSIS:**  
Colour From the bright faint straw yellow with greenish hues  
Bouquet It has soft components of yellow fruits with bouquet of white flowers  
Taste It is fresh and slightly full-flavoured. It is particularly persistent, leaves the mouth clean and pleasantly fresh

**HOW TO SERVE:**  
Food pairings It is excellent with fish entrées, delicate squid risotto, fresh and blue cheese  
Temperature To be served at 10°-12°C in stem glasses

