



ACQUISTATO IL .....

"Frida" Passerina Marche IGT Bio 2023

2023

## Morbida e fresca



*Svinando*

Frida è una bella Passerina marchigiana. Un bianco biologico, caratterizzato da una grande piacevolezza e facilità di abbinamento. Perfetta come aperitivo, è il bianco giusto per accompagnare una cena dal sapore delicato. Ottima con i classici primi piatti a base di pesce, è il vino che può essere servito anche quando si vuole stare leggeri e ci si prepara una semplice insalata nizzarda, con tonno, pomodori e uova. Vino morbido ma dotato di buona acidità, in bocca risulta fresco ed equilibrato. Nasce da uve di Passerina in purezza, vinificate con estrema cura per salvaguardare i profumi più delicati e fini. Dopo la vinificazione, è previsto solo un veloce affinamento in acciaio della durata di circa due mesi a cui segue un ulteriore periodo di riposo in cantina di almeno un altro mese.

Sulla collina che sovrasta Serra de' Conti, nel cuore della zona del Verdicchio classico Doc, si trova la cantina Casalfarneto. La parola Classico, attribuita ai vini prodotti dall'azienda, sta a indicare la provenienza dall'area storica della denominazione, quella che normalmente viene anche indicata come la più vocata per la coltivazione del Verdicchio. Oggi l'azienda si estende su circa 60 ettari, di cui 35 vitati che formano un unico corpo. Di questi, circa 27 sono a Verdicchio e 8 sono coltivati con varietà a bacca rossa, prevalentemente Sangiovese e Montepulciano. Casalfarneto è condotta secondo i dettami dell'agricoltura a "Basso Impatto Ambientale".

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Esposizione</b>	Nord Ovest
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità imp.</b>	6600
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Marche
<b>Uve</b>	Passerina 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 1 anno
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di pesce
<b>Vinificazione</b>	spremitura soffice del grappolo intero, pulizia a freddo dei mosti per decantazione, fermentazione a temperatura controllata a 16°C., affinamento in acciaio per 2 mesi circa, affinamento in bottiglia per almeno un mese
<b>Sensazioni</b>	è un vino di grande piacevolezza dal gusto tipico varietale, abbastanza morbido, di buona acidità, fresco, equilibrato e armonico

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821