ACQUISTATO IL .....

Passerina Marche Bianco IGT 2021 2020

Facile e fresco

La Passerina, vitigno bianco diffuso in buona parte del centro Italia, in particolare tra Marche e Abruzzo, è un lontano parente del Trebbiano toscano. Il suo curioso nome pare derivi dal fatto che i passeri sono particolarmente ghiotti dei suoi acini maturi. Vinificata a perfetta maturazione, questa uva dà vita a vini facili, freschi e dotati di un naturale equilibrio. E' il caso anche di questo Marche Bianco IGT proposto da Cantina Belisario che nasce da una lavorazione accurata di uve provenienti da vigneti di Offida, in provincia di Ascoli Piceno. La vinificazione avviene presso una cantina consorella del Piceno, nel cuore viticolo della Passerina. Lavorato in serbatoi di acciaio termocondizionati, dopo la fermentazione il vino viene lasciato affinare per circa cinque mesi, sempre in contenitori di acciaio, prima di incontrare la bottiglia. A tavola si sposa bene con piatti, anche elaborati, di pesce. Ma ha struttura e carattere sufficiente per reggere anche l'abbinamento con piatti a base di carne bianca o con formaggi non eccessivamente stagionati.

"Fare vini buoni e riconoscibili al tempo stesso". E' questo l'obiettivo di Roberto Potentini, enologo e Direttore generale della Cantina Belisario di Matelica. Questa bella azienda marchigiana, nata nel 1971, è una delle più solide e interessanti realtà regionali, capace di conquistare premi e riconoscimenti grazie alla qualità dei suoi vini, rigorosamente regionali. Oggi l'azienda può contare su circa 300 ettari vitati nell'Alta Valle Esina e una cantina in grado di gestire ogni anno circa 30mila ettolitri di vino. Tutti i vigneti si trovano a breve distanza dall'azienda e questo permette ai tecnici di cantina di programmare con cura la raccolta, limitando la sosta delle uve tra la raccolta e l'inizio della trasformazione. Vero fiore all'occhiello di Cantina Belisario è il bianco marchigiano più apprezzato al mondo, l'elegante Verdicchio di Matelica DOC.

La Vigna

Terreno	sciolto
Esposizione	Sud
Allevamento	Doppio capovolto
Densità imp.	2000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	100% Passerina
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione in bianco termocondizionata, previa decantazione statica a freddo e pressatura soffice
Sensazioni	Facile, fresco, acidulo ma ben quilibrato

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821