ACQUISTATO IL .....

# Passerina Marche IGT 2024 2024

## Affinato a lungo sulle proprie fecce fini

Uve di Passerina in purezza, questo Marche IGT si caratterizza per una vinificazione separata dei singoli appezzamenti. Tutti i vigneti provengono da ambienti collinari pedemontani, dove le uve giungono a piena maturazione, ricche in termini di aromi e profumi grazie alla naturale escursione termica tra giorno e notte. Vinificato in acciaio e poi affinato a lungo sulle proprie fecce, questa Passerina di Cantine di Castignano si rivela estremamente tipica per la tipologia. Bella ampiezza, buona rotondità, densità e persistenza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso. Al naso rivela un profumo ampio e complesso, con note aromatiche floreali. In bocca, invece, è piacevolmente intenso e persistente, con netti ricordi di frutta matura. Vino da tutto pasto, è perfetto fin dall'aperitivo e, in chiusura di serata, sa accompagnare con piacere le chiacchiere fino a notte fonda.

Le Cantine di Castignano sono una bella realtà rurale del Piceno. Lavorano vitigni di indiscutibile valore, alcuni autoctoni selezionati, che rappresentano l'identità viticola della regione. L'azienda si trova nello storico e caratteristico paese da cui prende il nome. Fondata nel 1960, è stata la prima cantina cooperativa nel Piceno, ed è attualmente una delle più grandi della Regione Marche. Grazie ai suoi circa 500 ettari vitati, gestiti con passione e competenza da altrettanti soci conferitori. Un terroir unico che beneficia degli influssi dei Monti Sibillini, ad Ovest, e del Mare Adriatico, a Est. Da oltre 50 anni, punto di riferimento della viticoltura della regione, grazie ai suoi vini fermi e agli spumanti, ma anche nel settore dell'olivicoltura, grazie alla produzione di olio extra-vergine di oliva di ottima qualità, nel proprio frantoio aziendale.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | medio impasto, prevalentemente argilloso |
| **Esposizione** | Est |
| **Allevamento** | spalliera |
| **Densità imp.** | 3000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Marche |
| **Uve** | passerina 100% |
| **Gradazione** | 12.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 1 anno |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | vinificazione in bianco con utilizzo di lieviti selezionati |
| **Sensazioni** | Colore: giallo paglierino intenso. Profumo: ampio e complesso con note aromatiche floreali. Sapore: Intenso, persistente e con ricordi di frutta matura |



© 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