ACQUISTATO IL .....

"Pjana" Passerina Marche IGT 2024 2024



Secco e decisamente territoriale

Bianco secco e decisamente territoriale, questo Marche IGT Passerina di Casalfarneto è il vino giusto per iniziare con il piede giusto una serata di chiacchiere con gli amici. E' la bottiglia che si stappa come aperitivo ma che poi finisce anche con l'accompagnare tutta la cena, tanto è piacevole e ben fatto. Per questo il consiglio è quello di acquistarne sempre più di una bottiglia. Una, infatti, difficilmente basta per arrivare a fine serata. Le uve Passerina in questo caso provengono da vigneti collinari della provincia di Ascoli Piceno. Suoli argillosi, con un'esposizione a sud-ovest. Vinificato in bianco, con spremitura soffice dei grappoli e fermentazione a temperatura controllata. Per la fase di affinamento, invece, il vino riposa per circa 3 mesi in vasche di acciaio e un mese in bottiglia. Giallo paglierino, questa Passerina marchigiana ha profumi intensi e persistenti di fiori bianche e frutta dolce a pasta gialla. Elegante e di grande piacevolezza, è un bianco dal gusto gradevolmente morbido, pur essendo ben sostenuto da una evidente acidità naturale. Fresco, equilibrato e armonico, non ci farà certo pentire dell'acquisto. A tavola si accompagna bene con piatti a base di pesce e con le classiche olive all'ascolana. Una vera delizia.

Casalfarneto si trova nel comune di Serra de Conti, nel cuore della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico. Siamo a circa 320 metri sul livello del mare. Oggi l'azienda può contare su circa 35 ettari di proprietà, oltre a 6 di vigneto coltivato in regime biologico. Di questi, 28 sono a Verdicchio. Con lui Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Del resto Casalfarneto, che rappresenta una delle aziende storiche del territorio, essendo attiva fin dal 1995, si è sempre distinta per la cura nella gestione dei vigneti e per l'attenta vinificazione in assenza di ossigeno. Il focus aziendale è, giustamente, il Verdicchio che viene esaltato in tutte le sue mille sfaccettature, grazie a scelte differenti in termini di epoche vendemmiali, tecniche di vinificazione e di affinamento.

La Vigna

Terreno	Abbastanza argilloso
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	100% Passerina
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	classica “in bianco”, ovvero vendemmia a fine settembre con determinazione del momento vendemmiale tramite curve di maturazione su zuccheri, acidi e ph; 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.
Sensazioni	è un vino di grande piacevolezza dal gusto tipico varietale, abbastanza morbido, di buona acidità, fresco, equilibrato e armonico

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821