



ACQUISTATO IL

"Pjana" Passerina Marche IGT 2024

2024

Secco e decisamente territoriale

*Svinando*

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 bianchi 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

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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821