ACQUISTATO IL .....

"Lucrezia" Passerina Marche IGP 2024 2024



Unione tra storia e modernità marchigiana

Dalle colline di Ripatransone nasce Lucrezia, un bianco che porta con sé l'anima autentica delle Marche. Coltivata tra i 280 e i 400 metri d'altitudine, la Passerina in purezza esprime qui la sua eleganza più sincera. La vinificazione attenta, con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, preserva intatte le sfumature aromatiche del vitigno. Ne nasce un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, luminoso e invitante. Al naso si apre con fiori d'acacia, pesca gialla, pera e agrumi, accompagnati da una delicata nota minerale. In bocca conquista con freschezza, sapidità ed equilibrio, regalando un sorso morbido e armonico. Perfetto come compagno di aperitivi e cene di mare, si sposa anche con carni bianche e piatti profumati e strutturati. Servito a 12°C, esprime tutta la sua vivacità.

L'azienda Le Caniette, situata nel cuore delle Marche, a Ripatransone, è un esempio di come la passione, l'esperienza e il legame profondo con il territorio possano dare vita a vini di grande carattere. Una storia fatta di mani sapienti e di rispetto per la natura. Un'azienda familiare, giunta ormai alla quarta generazione, dallo spirito genuino. Un approccio "artigianale" che unisce la sapienza contadina con le innovazioni più moderne. L'obiettivo? Esprimere al meglio il potenziale dei vitigni autoctoni, senza forzature. I vigneti di Le Caniette si trovano su dolci colline, in una posizione invidiabile: a un passo dal mare, tanto da sentirne la brezza, ma con un microclima unico che unisce influenze mediterranee a quelle più fresche. I terreni, ricchi di calcare, sabbia e argilla, conferiscono ai vini una mineralità e una struttura che li rendono inconfondibili. Questo particolare equilibrio tra suolo, clima e l'amore per la vite si traduce in vini che sono la vera espressione del terroir marchigiano. Un altro aspetto fondamentale della loro produzione è l'impegno per la sostenibilità. Le Caniette pratica l'agricoltura biologica certificata da anni, una scelta dettata non da una moda, ma dalla profonda convinzione che il rispetto per l'ambiente sia l'unica strada da percorrere. Questa filosofia si riflette in ogni dettaglio, dall'uso di prodotti naturali in vigna fino alla scelta di imballaggi ecologici. È una testimonianza tangibile del loro motto: "chi dimentica come si cura il terreno, dimentica sé stesso".

La Vigna

Terreno	terreno misto sciolto con presenza di calcare
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	passerina 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione con selezione e raccolta in bins con stoccaggio in celle frigorifere dai 5 ai 10 giorni a 0°C, diraspatura spremitura molto soffice in assenza di ossigeno, resa di circa il 50% con resa dei mosti statica, inoculo dei lieviti selezionati, fermentazione a temperatura controllata di circa 15°C per circa 30 giorni. Affinamento e batonnage in acciaio per 2/3 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso emerge un bouquet di fiori d'acacia, pesca gialla, pera, agrumi con un tocco minerale. In bocca è fresco, sapido, morbido e ben equilibrato.

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