ACQUISTATO IL .....

Marche Passerina IGT 2014



Il tuo nuovo bianco preferito

Nelle Marche fanno un vino buonissimo, che profuma di pera e di tiglio, e scende in gola meglio dell'acqua: il Marche Passerina. Per farvelo provare abbiamo scelto la Cantina Santa Barbara che spicca per i vini originali e di grande personalità.

Passerina e Pecorino, le "magic P" dell'enologia marchigiana. Spingendo e sgomitando, i due newcomer si sono fatti strada fino ai vertici della produzione della regione, mettendo per la prima volta in discussione il primato del Verdicchio. Newcomer per modo di dire, trattandosi di vini da vitigni autoctoni di lunghissima tradizione, semplicemente "riscoperti", come si dice in questi casi, dalle nuove generazioni di produttori ispirati e orientati alla qualità. Un successo fulminante e, a giudicare da prodotti come la Passerina di Santa Barbara, più che meritato. Freschissima, poco impegnativa, perfetta per chi in un bianco cerca soddisfazione immediata, senza rinunciare al carattere: provare per credere! Come dice di sé stesso, Stefano Antonucci non è "nato nel vino", ha dovuto studiarlo e impararlo. Fin dagli inizi, negli anni Ottanta, ha fondato la filosofia aziendale su due punti cardine: il rilancio delle uve autoctone, e la creazione di vini di "gusto internazionale". Una scelta premiante, come dimostrano i costanti successi di critica e di pubblico. Così, nei 40 ettari vitati (di cui 25 di proprietà), verdicchio, passerina, montepulciano e sangiovese convivono da oltre 30 anni con cabernet, merlot e syrah. La gamma aziendale è ampia e articolata, in costante evoluzione, e le bottiglie prodotte circa 650.000 all'anno.

La Vigna

Terreno	Argilloso di medio impasto
Esposizione	NordOvest, 200 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco IGT
Provenienza	Marche
Uve	Passerina 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere entro l?anno
Abbinamento	Aperitivi, salumi e formaggi freschi, pietanze di pesce
Vinificazione	Vendemmia a metà settembre; vinificazione e maturazione in acciaio, permanenza sui lieviti 4 mesi; affinamento in bottiglia 1 mese
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; naso fruttato e floreale, ricco di sfumature che vanno dalla pera al tiglio; bocca morbida, dalla vena acida mite

© 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