ACQUISTATO IL .....

"Donna Paolina" Passerina Marche IGT 2019 2019

Il bianco per chi cerca emozioni intense

Donna Paolina è capace di farti perdere la testa. E' così che Massimo Seghetti immagina la giovane Paolina, affacciata al suo balcone. Allo stesso modo questa Passerina IGT proposta da Torre del Nano è il vino giusto per chi cerca emozioni intense. Nasce da uve Passerina in purezza, raccolte a piena maturazione in vigneti collinari che godono di una buona esposizione nella zona di Offida. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento, sempre in acciaio, sulle proprie fecce fini fino all'imbottigliamento nel mese di marzo. Il risultato è un bel vino caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Ricco il ventaglio aromatico che vanno dalla frutta fresca a polpa bianca e gialla, fino alla frutta tropicale e ai fiori bianchi. In bocca è ancora più interessante, con aromi che ricordano la frutta matura, ben equilibrate da una sottile ma gradevole acidità. Il tutto in perfetto equilibrio e con una bella persistenza che prolunga per diversi secondi il piacere di aver bevuto.

Questa è una delle (per fortuna) numerose, belle storie di vino. Quella di Torre del Nano, in particolare, racconta di una giovane e fresca realtà marchigiana oggi gestita da Massimo Seghetti. Vignaiolo indipendente, membro della FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), innamorato del suo lavoro e impegnato a 360 gradi nella gestione di tutta la sua attività. Dalla cura del vigneto, alla raccolta e fino alla vinificazione. Un'esperienza maturata negli anni, grazie a un solido background che gli deriva dalla tradizione del suo passato. "Come nani sulle spalle di giganti - si legge sul sito dell'azienda - possiamo guardare avanti e andare oltre solo se facciamo tesoro della saggezza dei nostri padri, racchiusa nella storia di un territorio da sempre felice della sua vocazione produttiva". Torre del Nano si trova a Offida, provincia di Ascoli Piceno. Producono in regime di agricoltura biologica, nel rispetto del territorio, ma senza rinunciare alle più moderne e innovative tecnologie.

La Vigna

Terreno	Franco Argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	100% UVE PASSERINA
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	fermentazione a temperatura controllata e affinamento in inox
Sensazioni	Fruttato, giusta acidità ed equilibrio

© 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