



CASTA IGT MARCHE PASSERINA 2022



DENOMINAZIONE	IGT Marche Passerina
COLORE	Bianco
UVE	100% Passerina
ZONE DI PRODUZIONE	Areale della DOC Offida
ALTIMETRIA	200-300 mt. sul livello del mare
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cortina semplice
DENSITÀ D'IMPIANTO	4000 ceppi per Ha
RESA PER ETTARO	110 q.li per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda e terza decade di Settembre
GRADAZIONE ALCOLICA	12,50%

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Raccolta manuale, 12 ore di criomacerazione, illimpidimento del mosto fiore mediante decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: La Passerina IGT Casta ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'odore presenta un fruttato elegante con sentori di mela e fiori. Il sapore secco e gradevolmente acidulo. Di buona persistenza aromatica mantiene il suo aroma caratteristico anche dopo due anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C

ABBINAMENTI: antipasti, formaggi freschi, carne bianca, pesce.