



CESARONI®





## **PASSERINA FRIZZANTE “LE BARBATELLE”**

**Regione Viticola:** Marche, provincia di Ascoli Piceno.

Ubicazione dei vigneti: Comuni di Offida, Ripatransone ed Acquaviva Picena.

**Suolo:** di origine sedimentario marino alluvionale del Plio-Pleistocene e Miocene, con prevalenza di argilla nelle aree più interne mentre prevale sabbia e pietra degradando verso la costa.

Esposizione ed altitudine: Sud-Est e Nord-Ovest a 250-350 m.

**Vitigno** 100% Passerina.

**Densità d’impianto:** 2.500-3.500 piante per ha.

**Resa per ettaro:** 120-130 q d’uva.

**Età del vitigno:** 5-15 anni.

**Tenore alcolico:** 11,5% vol.

**Vinificazione:** raccolta anticipata delle uve con giusto tenore zuccherino ed acidità per il vino base.

Vinificazione: pressatura soffice con separazione del mosto fiore; fermentazione a temperatura controllata e successiva lenta rifermentazione del vino base in autoclave con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma.

Maturazione: imbottigliamento e stoccaggio in magazzino termocondizionato.

**Note di degustazione:** Alla vista: colore giallo paglierino tenue con sfumature verdi e perlage fine e persistente.

Al naso: bouquet delicato e fragrante di fiori bianchi.

Al gusto: vivace freschezza, morbido e privo di asperità.

**Conservazione:**

Va indubbiamente gustato con preferenza nel primo anno di vita, in cui esprime al meglio le proprie doti di freschezza e fragranza.

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, può essere apprezzato sia con primi piatti delicati, sia con secondi di carni bianche, sia con verdure. Un vino piacevole in ogni momento della giornata, soprattutto nelle stagioni più calde.

**temperatura servizio:** 10° C.