

MADAME RINA

MARCHE IGT PASSERINA



MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI

MADAME RINA

MARCHE IGT PASSERINA

Giallo paglierino con riflessi verdolini, sentori di biancospino, acacia si accompagnano a nuances di pesca bianca. Fresco e di discreta consistenza.

• ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Jesi
• VITIGNO	Passerina
• TERRENO	Franco/argilloso mediamente calcareo
• SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera con potatura a guyot
• PIANTE PER ETTARO	5.500 circa
• RESA PER PIANTA	3 Kg circa
• VINIFICAZIONE	In bianco con applicazione della tecnica della "riduzione". Affinamento sur-lies per 3-4 mesi prima della commercializzazione.
• GRADO ALCOOL	12 - 13% vol. variabile con l'annata
• COLORE	Giallo paglierino vivace
• PROFUMO	Zagara, biancospino e ginestra con finale di delicate essenze mediterranee
• SAPORE	Sorso equilibrato e dissetante con una polposa verve agrumata
• ABBINAMENTI	Perfetto per aperitivi. Goloso con i crostacei alla griglia e sogliola al vapore
• TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° - 10°C



MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI