



PASSERINA Tenuta San Basso

Marche Indicazione Geografica Tipica Passerina

Esame visivo: bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini di bella intensità e vivacità. Al primo naso buona l'intensità e piacevole la nota floreale di fiori bianchi freschi, a seguire una complessità articolata con note agrumate di lime e mandarino e frutta gialla di nespole e albicocche a appena mature. In bocca: l'ingresso è deciso, con freschezza in bella evidenza e pseudo colore a creare un buon equilibrio gustativo, piacevole il finale lungo e sapido con rimandi fruttati di agrumi e frutti gialli freschi. Da servire preferibilmente a 8°.

Prima annata di produzione: 2008

Uve: 100% Passerina

Bottiglie prodotte: 35.000

Tipo di terreno: argilloso – sabbioso con esposizione e altimetria sud-est, dai 230 ai 250 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot

Resa per ettaro: 10 tonnellate

Cure nella preparazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla seconda decade di settembre. Vinificazione in bianco, termo-condizionata a 16°C

Affinamento: in acciaio inox per 3 mesi e in bottiglia per almeno 2 mesi



Tenuta Cocci Grifoni
Guido Cocci Grifoni & C srl

ENOTECA DORICA