

 Italia, Marche

La passerina è un vitigno a bacca bianca diffuso principalmente nel Sud delle Marche. Sulla sua identità hanno studiato numerosi ricercatori, tanto da vantare un'ampia bibliografia e un elevato numero di citazioni sui più noti trattati di ampelografia. Ad oggi restano incerte le sue origini storiche. Conosciuto con vari appellativi come "Pagadebito Gentile", "Campolese" e "Uva Passera", il termine "Passerina" è attribuito a quelle uve che presentano acini di piccole dimensioni spesso privi di vinaccioli.

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

VITIGNO: Passerina (autoctono)

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Ascoli Piceno ad un'altezza di circa 200m s.l.m

TERRENO: Franco, con prevalenza di argilla

LAVORAZIONE: Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, fermentazione in acciaio, in leggera riduzione, a temperatura controllata

VITIGNO: Passerina (autoctono)

PROFUMO: Bouquet delicato floreale di lilla bianco, caprifoglio ed acacia con suggestioni fruttate di pomacee e agrumi

SAPORE: Aromi fruttati, agrumati, piacevolmente acidulo, corpo snello

ABBINAMENTI: Antipasti di pesce, frittura, salumi

SERVIZIO: In calici per vini bianchi giovani, a 12°C

ALLERGENI: Contiene solfiti

