

EVOÈ



Marche I.G.P. Passerina

Da uve Passerina in purezza, un antico vitigno autoctono delle Marche. Vino elegante e molto equilibrato di colore giallo paglierino con delicati riflessi dorati. All'olfatto note dolci e fiori bianchi, ottima corrispondenza al palato, con percezioni varietali ampie e finale aromatico molto lungo.

Marche I.G.P. Passerina

It is produced from pure Passerina grapes, a very ancient and autochthon vine from Marche. An elegant and well-balanced wine with a straw yellow colour and light, golden shades. A pleasant fruity and white flower's scent, a good taste to the palate, with a wide range of perceptions and final aromatic tasting persistence.

Marche I.G.P. Passerina

Dieser Wein besteht aus reine Passerina Trauben, d.h. eine alte autochthone Weinrebsorte von Marken. Die Farbe von diesem eleganten und sehr ausgeglichenen Wein ist strohgelb mit feinen goldenen Widerscheinen. Zum Geruch hat er süße Merkmale von weißen Blumen, eine ausgezeichnete Entsprechung und ein aromatisches Nachgeschmack.



EVOÈ

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno

TERRENO

di medio impasto

ALTITUDINE

250-300 metri sul livello del mare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

VENDEMMIA

manuale, fine Settembre

VITIGNI

Passerina

VINIFICAZIONE

in bianco a temperatura controllata

STAGIONATURA

è pronto al consumo fin dalla primavera successiva alla vendemmia

AFFINAMENTO

nessuno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo tipicamente proprio, fragrante di frutta fresca

Sapore fresco

Grado Alcolico 13%

GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA

the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province

SOIL

medium mixture

HEIGHT

250-300 metres above sea level

GROWING SYSTEM

spur pruned cordon

HARVEST TIME

strictly by hand, end of September

GRAPES' VARIETIES

Passerina

WINE PRODUCTION

in white, at controlled temperature

AGEING

it is ready to be drunk in the spring following the harvest

REFINING

none

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour straw yellow with golden shades

Scent fresh and fruity, typical
Flavour fresh

Alcohol content 13%

GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET

die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno

BODEN

mittlere Dichte

HÖHE

250-300 m.ü.M.

ANBAUSYSTEM

Zapfenkordon

WEINLESE

manuell, Ende September

REBSORTEN

Passerina

WEINHERSTELLUNG

in Weiß, unter kontrollierter Temperatur

ALTERUNG

er ist konsumbereit im Frühling nach der Weinlese

VERFEINERUNG

Keine

WAHRNEHMBARE EIGENARTEN

Farbe Strohgelb mit goldenen Widerscheinen

Geruch fruchtig frisch, typisch
Geschmack frisch

Alkoholgehalt 13%

EVOÈ

MARCHE PASSEERINA