

LETIZIA



Marche Passerina IGT

Uvaggio / Grape
100% Passerina

Grado alcolico / Alcohol content
12,5% vol



Vinificazione: la raccolta inizia la terza decade di settembre. L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto viene conservato a 10°C per ottenere una chiarificazione naturale. Viene travasato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, dove fermenta a una temperatura massima di 18°C. Il vino viene conservato in botti d'acciaio a una temperatura di 10°C fino al momento dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo luminoso, con riflessi verdolini. Fresco e armonioso al palato.



Winemaking: harvesting begins during the third week of September. The grapes are de-stemmed and soft crushed. The must is kept at 10° C in order to obtain a natural clarification. It is then transferred into stainless steel tanks at a controlled temperature, where it ferments at a maximum temperature of 18° C. The wine is stored in stainless steel tanks at a temperature of 10° C until bottling.

Tasting notes: bright yellow with green pale shades. Fresh and harmonious on the palate.