

MONTECAPPONE  
**MARCHE I.G.T. MADAME PASSERINA**



**VITIGNI**

100% Passerina.

**TERRENO**

Franco argilloso mediamente calcareo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Controspalliera con potatura a guyot.

**DENSITÀ D'IMPIANTO**

5.500 piante/ha.

**RESA PER PIANTA**

3 Kg.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

In bianco con applicazione della tecnica della riduzione.  
Affinamento di 3-4 mesi sur-lies prima della commercializzazione.

**DATI ANALITICI**

Grado alcol 12,5% Vol.

**VISTA**

Giallo paglierino vivace.

**OLFATTO**

Zagara, biancospino e ginestra con finale di delicate essenze mediterranee.

**GUSTO**

Sorso equilibrato e dissetante con polposa verve agrumata.