



# verderame

## MARCHE PASSERINA

Indicazione geografica protetta

**IT** **Zona di produzione** comune di Ripatransone

**Vitigno** passerina

**Produzione media ettaro** 100 q/l

**Vinificazione** pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata

**Caratteristiche organolettiche**

Colore: brillante giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: delicati sentori floreali con note di ginestra

Gusto: fresco gradevole e persistente

**Abbinamenti** antipasti di pesce e primi piatti

delicati ottimo anche come aperitivo accompagnato da oliva verde ascolana

**Grado alcolico** 12,00% - 12,50% vol

**EN** **Zone of production** Ripatransone

**Grape varieties** passerina

**Middle production** 100 q/l

**Vinification** soft pressing of grapes at controlled temperature

**Characteristics**

Colour: bright yellow with golden nuances

Bouquet: floral signs with touch of broom

Taste: cool, agreeable and persistent

**Serving suggestions** hors d'oeuvres of fish and delicate first dishes. Agreeable as an aperitif with "oliva verde ascolana"

**Alcohol content** 12,00% - 12,50% vol