



SALARIA

MARCHE **PASSERINA**

Indicazione Geografica Tipica



IT ZONA DI PRODUZIONE comune di Ripatransone

VITIGNO passerina

PRODUZIONE MEDIA ETTARO 100 ql

VINIFICAZIONE pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: brillante giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: sentori fruttati di ananas, pompelmo, mela verde e pera. Le note floreali ricordano i fiori di sambuco

Gusto: fresco gradevole e persistente

ABBINAMENTI aperitivo per eccellenza si abbina ad antipasti di mare come scampi al sale, pepata di cozze, crudità di verdure, risotto ai frutti di mare, maccheroncini al guanciale e buccia di limone, sardoncini scottadito, pesci e carni bianche al forno

GRADO ALCOLICO 12,00% - 12,50% vol

EN ZONE OF PRODUCTION Ripatransone

GRAPE VARIETIES passerina

MIDDLE PRODUCTION 100 ql

VINIFICATION soft pressing of grapes at controlled temperature

CHARACTERISTICS

Colour: bright yellow with golden nuances

Bouquet: intense scents of fruits like pineapple, grapefruit, green apple and pear. The floral hints recall the elder flowers.

Taste: cool, agreeable and persistent

SERVING SUGGESTIONS aperitif par excellence, it pairs with seafood appetizers like shrimps with salt, peppered mussels, vegetable crudités, risotto with seafood, macaroni with bacon and lemon peel, "scottadito" sardoncini, fish and baked white meat

ALCOHOL CONTENT 12,00% - 12,50% vol