



LANCIANI

Agricola

Offida Passerina

Nome: Offida Passerina DOCG
Appellation: Offida Passerina DOCG
Uve: Passerina 100%
Composition: Passerina 100%
Prima annata di produzione: 2018
First grape harvest: 2018
Numero di bottiglie prodotte: 15.000/18.000
Production in bottles: 15.000/18.000
Comune di produzione: Montefiore dell'Aso
Vineyard location: Montefiore dell'Aso
Altimetria: 350 m s.l.m.
Altitude: 350 m a.s.l.
Tipo di terreno: Argilloso
Soil composition: Clay
Sistema di allevamento: Guyot
Training form: Guyot
Densità dell'impianto: 4.000 piante per ettaro
Density of plantation: 4.000 plants per ha
Resa per ettaro: 9.000 kg
Yield per hectare: 9.000 kg
Anno d'impianto: 2008-2000
Average age: 10-20 years
Epoca della vendemmia: 10-15 settembre
Grape harvest period: 10-15 september
Fermentazione: Vasca in Cemento Vetrizzato da 97 hl.
Fermentation: 97 hl glass cement tank
Affinamento: Vasca in Cemento Vetrizzato
Aging: Glass cement tank
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol level: 12,5% vol
Temperatura di servizio ottimale: 8-10°C
Drinking temperature: 8-10 degree

SCHEDA ORGANOLETTICA/TASTING NOTE

Limpidezza: Limpido
Limpidity: Limpid
Colore: Giallo paglierino
Colour: Pale yellow
Bouquet: Raffinato
Bouquet: Fine
Note aromatiche: Fiori e frutta bianca e gialla grande mineralità
Aromatic note: White and yellow fruits fresh flowers, mineral content.

ABBINAMENTI/PAIRING

Carni bianche (tacchino e pollo), piatti di mare/lago, antipasti crudi, sushi.
White meat, fish and starters.



www.agricola.lanciani.group