



LANCIANI

Agricola

Offida Passerina

Nome: Offida Passerina DOCG

Uve: Passerina 100%

Prima annata di produzione: 2018

Numero di bottiglie prodotte: 15.000/18.000

Comune di produzione e altimetria del vigneto:

Montefiore dell'Asso 350 m s.l.m.

Tipo di terreno: Argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Densità dell'impianto: 4.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 9.000 kg

Anno d'impianto: 2008-2000

Epoca della vendemmia: 10-15 settembre

Fermentazione: Vasca in Cemento Vetrizzato da 97 hl.

Affinamento: Vasca in Cemento Vetrizzato

Gradazione alcolica: 12,5% vol circa

Temperatura di servizio ottimale: 8-10°C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: limpido

Colore: giallo paglierino

Bouquet: raffinato

Note aromatiche: Fiori e frutta bianca e gialla
grande mineralità.

ABBINAMENTI

Carni bianche (tacchino e pollo), piatti di mare/lago,
antipasti crudi, sushi.



www.agricola.lanciani.group