

Versante Ovest

MARCHE PASSERINA IGT BIO 2023



Regione

Marche, nel comune di Montefiore Dell'Aso a 450 mt s.l.m.

Suolo Argilloso

Sistema di allevamento Guyot

Età della vigna 25 anni



100% Passerina



La vendemmia manuale avviene dal 10 al 15 settembre.



Vinificazione

Le uve fermentano a 20/22°C in vasche di cemento vetrificato, per poi affina vi per 6 mesi.



Grado alcolico 12,5% vol



E' un vino dal colore giallo paglierino carico, con riflessi dorati. Al naso risulta raffinato e ampio, con delicate note di fiori e frutta e una grande mineralità.



Versante Ovest si distingue per la sua freschezza e le note fruttate, rendendolo un abbinamento versatile per vari piatti. Si sposa splendidamente con le carni bianche, come tacchino arrosto e pollo grigliato, bilanciando la loro succulenza. È ideale anche con piatti di mare, come branzino al forno e risotti ai frutti di mare, esaltando la freschezza e i profumi marini. Perfetta con antipasti crudi, come ostriche e tartare, la sua acidità rinfresca e amplifica i sapori delicati. Infine, accompagna magnificamente il sushi, armonizzandosi con il riso e il pesce fresco.



Lanciai



750 ml

