

LEONIK

IGT MARCHE BIANCO



VARIETÀ:

60% Müller-Thurgau, 30% Passerina, 10% Pecorino.

VIGNETO:

450 Metri s.l.m.

4500 ceppi per ettaro, esposizione a ovest/sud-ovest.

FERMENTAZIONE ED ELEVAZIONE:

Fermentazione in vasche di cemento da 97 HL.

Elevazione in acciaio.

NOTE GUSTATIVE:

Freschezza e aroma distintivi della nostra Passerina con una leggera sapidità tipica del nostro Pecorino.

Ideale per aperitivi e al pasto...



VARIETY:

60% Müller-Thurgau, 30% Passerina, 10% Pecorino.

VINEYARD:

450 meters a.s.l.

4500 vines per hectare, west/southwest-facing exp.

FERMENTATION AND ELEVATION:

In concrete tanks by 97 HL. Elevation in steel tanks.

TASTING NOTES:

Flavor and freshness characterizing our Passerina with a light sapid note given by our Pecorino.

To be combined with appetizer, pasta, white meats, fishes...

TAPPO STELVIN / SCREW CAP

