



# MARCHE PASSERINA

indicazione geografica tipica

**IT** *Zona di produzione* comune di Ripatransone  
*Vitigno* passerina  
*Produzione media ettaro* 100 q/l  
*Vinificazione* in bianco e fermentazione a temperatura controllata  
*Caratteristiche organolettiche*  
*Colore:* brillante giallo paglierino con riflessi dorati  
*Profumo:* delicati sentori floreali con note di ginestra  
*Gusto:* fresco gradevole e persistente  
*Abbinamenti* antipasti di pesce e primi piatti delicati ottimo anche come aperitivo accompagnato da oliva verde ascolana  
*Grado alcolico* 12,50% vol

**EN** *Zone of production* Ripatransone  
*Grape varieties* passerina  
*Middle production* 100 q/l  
*Vinification* in absence of skins, to checked temperature  
*Characteristics*  
*Colour:* bright yellow with golden nuances  
*Bouquet:* floral signs with touch of broom  
*Taste:* cool, agreeable and persistent  
*Serving suggestions* hors d'oeuvres of fish and delicate first dishes. Agreeable as an aperitif with "oliva verde ascolana"  
*Alcohol content* 12,50% vol

**D** *Herkunft* Gemeinde von Ripatransone  
*Rebsorte* passerina  
*Durchschnittliche Produktion pro Hektar* 100 dz/q  
*Vinifizierung* in Weiss, Fermentation bei kontrollierter Temperatur  
*Sortenmerkmale*  
*Auge:* leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen  
*Nase:* ein zarter floraler Hauch mit Ginsternote  
*Gaumen:* Frisch, angenehmen und anhaltend  
*Speisezuordnung* zu Fischvorspeisen, milden Speisen, optimal als Aperitiv mit grüne Oliven aus Ascoli  
*Alkohol* 12,50% vol

