

LE TENUTE

Marche IGT Passerina San Basso



Il ginestrino è una delle piante tipiche della macchia mediterranea. Ne ammiriamo la tenacia e la resistenza, insieme alla capacità di adattarsi ai diversi climi e terreni, pur rimanendo sempre sé stessa. Un po' come la nostra Passerina.

The birdsfoot trefoil is one of the typical plants of the Mediterranean vegetation. We admire its tenacity and resistance, together with the ability to adapt to different climates and terrains, while always remaining itself. A bit like our Passerina.



UVE
GRAPES
Passerina



BOTTIGLIA BORDOLESE
BORDOLESE BOTTLE
0,75 L



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
8°C

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE FIRST YEAR OF PRODUCTION 2008	UVE GRAPES Passerina	BOTTIGLIE PRODOTTE NUMBER OF BOTTLES 50.000	RESA PER ETTARO YIELD/HECTARE 11 t
TIPO DI TERRENO Argilloso-sabbioso con esposizione e altimetria sudest, dai 230 ai 250 mt s.l.m.	SOIL COMPOSITION Clayey-sandy with southeast exposure and elevation, from 230 to 250 m a.s.l.	SISTEMA DI ALLEVAMENTO A spalliera, doppio guyot.	TRAINING SYSTEM Espalier, double guyot.
CURE NELLA PREPARAZIONE Vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla seconda decade di settembre. Vinificazione in bianco, termo-condizionata a 15°C.	CARES IN THE PREPARATION Manual harvest and selection of bunches, from the second ten days of September. White vinification, thermo-conditioned at 15°C.	AFFINAMENTO Affinamento in acciaio inox per 3 mesi e in bottiglia per almeno 2 mesi.	REFINEMENT Aging in stainless steel for 3 months and in bottle for at least 2 months.

Conosciuta per la sua generosità nel produrre frutti, la Passerina ha sempre dissetato un gran numero di persone. Oggi conosciamo le sue esigenze e sappiamo farle esprimere il suo potenziale effettivo. Essa è infatti capace di raccontare un bouquet floreale di rara freschezza. Noi la proponiamo nella sua versione ferma, dalle uve della Tenuta San Basso, carica di fiori di maggio e arrotondata da frutti maturi. L'apertura è agrumata di cedro, ma non tardano a manifestarsi fiori di tiglio e di camomilla freschissima. Questo ultimo profumo si ripete vendemmia dopo vendemmia donando un tratto riconoscibile alla nostra Passerina, evidentemente definita dai nostri terreni. Il sorso si gonfia di prugna gialla matura e mela rosa, donando pienezza al carattere freschissimo di questo vino.

Known as a generous vine when producing grapes, Passerina has always satisfied the thirst of a large number of people. Today we know how to make this grape variety express its real potential, a floral bouquet of rare freshness. We offer the still version, from the grapes of Tenuta San Basso, full of spring flowers and nicely rounded ripe fruit. The wine opens with citrus and hints of cedar, the linden flowers and fresh chamomile gradually appear. The final scent is our signature aroma that occurs harvest after harvest, a recognizable trait of our Passerina as defined by our terrior. The taste is full of ripe yellow plums and pink apple, giving fullness to the very fresh character of this wine.