

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Umani Ronchi

NOME DEL VINO
Umani Ronchi Passerina Marche
Vigor

DENOMINAZIONE
Marche Bianco Igt

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Marche

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Marche

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio, ad una temperatura controllata tra i 14-16°C, per circa 8-10 giorni. Tutti gli stadi della produzione sono svolti in assenza di ossigeno così da preservare gli aromi dell'uva e raggiungere freschezza e ampiezza aromatica.

AFFINAMENTO
Un breve periodo di affinamento in acciaio precede l'imbottigliamento.

VITIGNO/I
100% Passerina

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Ovest/Sud ovest

ALTITUDINE
150/300 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Franco argillosi e mediamente calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
15 ha

RESA PER ETTARO
90/100 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
120.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
A340