

m*DI!

MARCHE PASSERINA IGT



TENUTA MANOYLO

MARCHE IGT PASSERINA 2024



AUSSEHEN: leuchtendes Strohgelb

NASE: frisch mit Noten von weißen Blüten und einem Hauch von Zitrusfrüchten

GESCHMACK: frisch, ausgewogen mit angenehm säuerlichem Abgang

PASST ZU: als Aperitif, Vorspeisen und Fischgerichten

ALKOHOLGEHALT: 12,00 %

ANBAUGEBIET: Marken, Moresco

REBSORTE: 100% Passerina

BODEN: mittelhart, eher lehmig

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 100 Doppelzentner Trauben

ERNTE: Mitte September, handverlesen und sofort zur Verarbeitung in den Keller transportiert

VINIFIZIERUNG: Nach schonender Pressung wird der Most in Edelstahltanks vergoren. Dort reift er ca. sechs Monate, bevor er in Flaschen abgefüllt wird

SCHNITTSYSTEM: Guyot

PFLANZDICHT: 4000 Rebstöcke pro Hektar

ALTER DES WEINBERGS: 10 Jahre

HÖHE: 100–200 m ü. NN