



Classificazione: Offida Passerina DOCG

Nome: Castrum

Origini del nome: Deriva dal nome della città di Castorano, fondata dagli antichi Romani come avamposto difensivo.

Provenienza: Sud delle Marche, comune di Castorano

Vigneto: Passerina

Uvaggio: Passerina 100 %

Ceppi per ettaro: 3000

Impianto del: 1997

Sistema allevamento: guyot

Esposizione al sole: sud-ovest

Suolo: Limoso - Argilloso

Resa: 120 q / ha

Lavorazione: raccolta manuale delle uve

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Affina in serbatoio d'acciaio, in presenza delle fecce di fermentazione a bassa temperatura e in bottiglia per tre mesi

Note di degustazione: colore giallo luminoso con tenui riflessi verdolini. Al naso si apre con sentori floreali di tiglio e biancospino, che esprimono rotondità e pienezza, e presenta piacevoli note fruttate di pera, cedro e pompelmo maturo, che donano freschezza. Al palato risulta piacevolmente fresco e con una brillante sapidità.

Gradazione: 13%

Temperatura di servizio 8-10 °C

Abbinamenti: Perfetto per accompagnare aperitivi e frittture, è ideale in abbinamento a piatti a base di pesce pescato dell'Adriatico, con primi piatti leggeri e zuppe.

Bottiglia Bordolese tronco conico - Capacità 750 ml