



Classificazione: Offida Passerina docg

Nome: Trepuntozero I

Origini del nome: La linea 3.0, nata di recente con l'arrivo in azienda di Antonella Quitadamo, rappresenta una serie di sette vini creati solo ed esclusivamente per enoteche, bar e ristoranti e che non passa per la grande distribuzione. Una lettera per ogni tipologia di vino va a formare il nome "Crinale"

Provenienza: Comune di Castorano (AP) | Regione Marche

Vigneto: Passerina

Uvaggio: Passerina 100%

Ceppi per ettaro: 3000

Impianto del: 1997

Sistema allevamento: guyot

Esposizione al sole: sud-ovest

Suolo: limonoso- argilloso

Resa: 120 q / ha

Vino dal colore brillante, giallo paglierino, con lievi sfumature verdoline, fine e variegato con sentori di acacia, ginestra e frutti esotici. Ha una buona intensità, è equilibrato, fresco e di delicata sapidità particolarmente persistente.

La vinificazione avviene con pigiatura e pressatura soffice, fermentazione lenta a temperatura controllata, maturazione in cemento.

L'affinamento avviene in serbatoio d'acciaio, in presenza delle fecce di fermentazione a bassa temperatura con successivo imbottigliamento per tre mesi.

Gradazione: 13%

Temperatura di servizio 8-10 °C

Bottiglia Bordolese tronco conico

Capacità 750 ml

Abbinamenti: Ideale il connubio con il pescato di piccola taglia dell'Adriatico e con piatti leggeri della tradizione Picena.

Si accompagna bene con antipasti, ottimo come aperitivo.

Ottimo anche in abbinamento a dessert come crostata di fichi e torta alle pesche.