



**Classificazione:** Passerina frizzante

**Nome:** Aurora

**Origini del nome:** Questo vino prende il nome dalla Nipotina Aurora.

**Provenienza:** Sud delle Marche, comune di Castorano

**Vigneto:** Passerina

**Uvaggio:** Passerina 100%

**Ceppi per ettaro:** 3000

**Impianto del:** 2005

**Sistema allevamento:** guyot

**Esposizione al sole:** est

**Suolo:** Arenoso e ricco di minerali

**Resa:** 120 q / ha

**Lavorazione:** raccolta manuale e anticipata delle uve.

**Vinificazione:** pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in Autoclavi del vino metodo Martinotti lungo.

**Note di degustazione:** Colore: giallo paglierino tenue con riflessi vivaci, cristallino, spuma rapida e vivace.

Profumo: tenui e delicate note floreali di biancospino, fruttate di mela verde e di sedano fresco Sapore: secco, fresco, con una vena piacevolmente acidula, con note finali vegetali e di leggera persistente mandorla fresca.

**Gradazione:** 11,5%

**Temperatura di servizio** 8-10 °C

**Abbinamenti:** vino che trova il suo migliore impiego abbinato ai piatti freschi estivi, come insalate miste con legumi, uova sode, torte di verdura, insalate di riso, legumi e pezzetti di formaggio dolce, sedano con formaggio tenero, prosciutto dolce e pere, pizza margherita, crostini di pane e pomodoro crudo etc.. Piacevole anche come aperitivo.