



### I.G.P.

**Gradazione** 12,5% vol.

**Uve** Passerina.

**Temperature di servizio** 8-10° C.

**Colore** giallo paglierino scarico con riflessi verdi luminosi.

**Profumo** intensità alta e persistenza notevole, è un bianco elegantemente aromatico, caratterizzato da una mirabile purezza olfattiva. Sentori che spaziano dal linalolo agli esteri, con fragranze agrumate, in particolare arancia amara e cedro, un potpourri di frutti a pasta chiara e fiori bianchi.

**In bocca** descritto da una grande morbidezza che convive con un buon grado di acidità che rende questa Passerina avvolgente e caparbia. Retrogusto dolce ma non stucchevole, con un'impeccabile qualità degli aromi retro nasali.

**Note** nato dall'uva Passerina coltivata sulle colline picene, questo vino è ottenuto con la tecnica del batonnage delle fecce a basse temperature, che migliora le qualità organolettiche, i profumi e la corposità. È frutto di un'approfondita conoscenza delle vigne e di una forte attenzione all'ecosistema, volte alla ricerca costante della qualità ottimale.

**Abbinamenti** il ricco bouquet dalle note fruttate e floreali conferisce all'Oro di vite adattabilità a diversi cibi, dal pesce alle carni bianche, passando per la pasticceria secca. Da gustare con crudità di mare della cucina mediterranea fino alle più esotiche specialità sushi.



### I.G.P.

**Alcohol proof** 12,5% alc./vol.

**Grape variety** Passerina.

**Serving temperature** 8-10° C.

**Colour** pale straw yellow with bright green hues.

**Tasting notes** highly intense and persistent aroma. Elegant, with a unique olfactory purity. Linalool and esters contribute to the overall aroma along with citrus hints of bitter orange and cedar. A potpourri of white pulp fruit and white flowers. On the palate it is soft, with a good acidity that makes it smooth and “brave”. A proper balance of sweetness and a flawless retronasal quality characterize the aftertaste.

**Production notes** made from Passerina grapes, grown on the Piceno hillside, this wine is obtained using the “batonnage” method (lees stirring), which enhances organoleptic qualities, aroma and wine body.

**Pairings** his rich, fruity and flowery bouquet is a good accompaniment to different foods, from seafood (Mediterranean raw fish or sushi), to white meat, to patisserie.