



ZACCARI

Offida DOCG Passerina BIO

SCHEDA TECNICA

Varietà: Passerina;

Età dei vigneti: 35 anni;

Area di produzione: Colli del Tronto, Piceno, Marche;

Altitudine: 180 metri slm;

Esposizione: est, nord-est;

Suolo: medio impasto tendente all'argilloso;

Sistema di allevamento: Controspalliera, potatura a guyot bilaterale;

Tecnica di conduzione: biologica certificata UE;

In vigneto: potatura secca e verde, defogliazione e diradamento effettuati manualmente;

Resa: media di 60-80 q.li /ettaro;

raccolta e selezione: manuale, in piccole cassette da 18 kg;

Vinificazione: macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione spontanea con pied de cuve a temperatura controllata in tonneau di Rovere francese;

Affinamento in cantina: 16 mesi sur lies con batonnage in Tonneau di rovere francese;

Affinamento in bottiglia: 8 mesi a temperatura controllata;

Alcool: 12,5% vol.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo oro;

Bouquet: intenso e complesso, note fragranti, tostate ed agrumate;

Gusto: Grande struttura, equilibrata da un'ottima freschezza, rinforzata da richiami fruttati e minerali e bilanciata dalle componenti morbide.

SCHEDA DI SERVIZIO

Temperatura di servizio: 13°C.

Abbinamenti consigliati: Ottimo con frutti di mare, crostacei e pesci nobili, si sposa ottimamente anche con antipasti, carni bianche e formaggi di media e lunga stagionatura.

ORIGINE DEL NOME

Nelle Marche come in molte zone del centro Italia si faceva riferimento ad una determinata famiglia/casata con un soprannome e non con il cognome come ai giorni nostri. Zaccari è il nome che accompagna la nostra famiglia da più di 5 generazioni.

I nostri vini sono prodotti senza l'utilizzo di prodotti di origine chimica o animale.