



LACANOSA

SERVATOR OFFIDA PASSERINA DOCG

Servator era il conservatore dei documenti pubblici. Colui che rappresentava la memoria storica del territorio non poteva che dare nome al nostro vino ottenuto da uve Passerina in purezza, vitigno autoctono del sud delle Marche, coltivato sin dal Medioevo.



VITIGNO: Passerina 100%.

VIGNETI: da 400 a 540 mt s.l.m., allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: diraspatura e pressatura soffice delle uve in riduzione (in assenza di O₂), con abbattimento della temperatura del pigiato tramite l'uso di CO₂. Lenta fermentazione a temperatura dai 10-14 °C.

MATURAZIONE: in acciaio 4 mesi a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia a temperatura a 15 °C.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato con note di frutti bianchi freschi e camomilla. **Sapore:** di piacevole struttura gustativa. Spiccata freschezza e mineralità ne esaltano il finale.

GRADO ALCOLICO: dai 13 ai 14% vol. in base all'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale con antipasti di pesce crudo e frutti di mare, verdure fritte, salumi, formaggi freschi e primi piatti leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.