



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.

Servator was the curator of public documents. Only a wine made with 100% Passerina grapes, an indigenous variety of Southern Marche, cultivated since the Middle Ages can be considered as a keeper of our winemaking tradition.

Vitigno: <i>Grape Varietal:</i>	Passerina 100%	Passerina 100%
Vigneti: <i>Vineyards:</i>	400 to 550m a.s.l.; Guyot training system; 4,000 vines per hectare.	Da 400 a 550 mt s.l.m., allevati a Guyot, 4.00 ceppi per ettaro.
Vinificazione: <i>Vinification:</i>	De-stemming and soft pressing of the grapes (in the absence of O ₂), with reduction of the temperature of the mash through the use of CO ₂ . Slow fermentation at a temperature from 10 °- 14 ° C.	Diraspatura e pressatura soffice delle uve in riduzione (in assenza di O ₂), con abbattimento della temperatura del pigiato tramite l'uso di CO ₂ . Lenta fermentazione a temperatura dai 10° - 14° C.
Maturazione <i>Ageing:</i>	In temperature controlled stainless steel.	In acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: <i>Refining:</i>	2 months in the bottle at a temperature of 15 ° C.	2 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.
Note Degustative: <i>Tasting Notes:</i>	Straw color; on the nose notes of white fruit. Pleasant taste structure, freshness and mineral accents in the finish.	Di colore paglierino, al naso note di frutta bianca. Piacevole struttura gustativa, freschezza e mineralità ne esaltano il finale.
Abbinamenti Gastronomici: <i>Serving Suggestion:</i>	Ideal with appetizers of raw fish and seafood, fried vegetables, cured meats, fresh cheeses and light pasta dishes.	Ideale con antipasti di pesce crudo e frutti di mare, verdure fritte, salumi, formaggi freschi e primi piatti leggeri.
Temperatura di Servizio: <i>Serving Temperature:</i>	8°-10° C.	8°-10° C.
Durata: <i>Shelf Life:</i>	Best drunk preferably within two years.	Da bersi preferibilmente entro due anni.