



BEATRICE



DENOMINAZIONE MARCHE IGT PASSERINA

UVAGGIO
100% passerina

TERRENO
calcareo, medio impasto

ESPOSIZIONE
nord - nord/ovest

ALTITUDINE MEDIA
70 m s.l.m.

DATA DI IMPIANTO VIGNETO
2010

N° CEPPI PER ETTARO
3400

RESA PER ETTARO
5,5 T

EPOCA DI VENDEMMIA
tardiva fine ottobre

BABO ALLA RACCOLTA
20

ALCOL DICHIARATO
13 % vol.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO
7 mesi sulle fecce fini

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi

FILTRAZIONE
si

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi

ACIDITA' TOTALE
5,65 g/l, pH 3,10

ESTRATTO NETTO
22,60 g/l

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
3800

PROFILO SENSORIALE:

Beatrice 2021 si presenta di colore paglierino con riflessi dorati. Al naso spiccano subito note floreali di biancospino e frutta esotica; accompagnate dalla mineralità iodata e dalla bellissima nota fresca di macchia mediterranea (salvia e timo) dovute all'influsso marittimo. Al palato vi è una dominante fresca; giusta sapidità, equilibrata da una piacevole sensazione calorica e da una gradevole morbidezza. Ottimo vino da aperitivo.