

# SIMONE CAPECCI

info@simonecapecci.it  
www.simonecapecci.it

## TUFILLA

### MARCHE PASSERINA

Indicazione Geografica Protetta

100% Passerina

*Pagadebito. Cacciadebito. Uva d'Oro.*

Sono alcuni dei nomi attribuiti nel tempo alla Passerina per la sua rinomata ricchezza produttiva. Il nome Tufilla deriva da Porta Tufilla, una delle porte cittadine della città di Ascoli Piceno, risalente al XVI secolo e denominata così perché presenta un piccolo sperone di roccia tufacea alla base dell'apertura del fornice. Questo vitigno tipico della collina adriatica esprime in purezza la massima versatilità negli abbinamenti a tavola.

#### ANALISI SENSORIALE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, dotato di buona intensità aromatica con profumi tipici della collina picena. Gusto pieno, avvolgente, con una giusta nota acida che ne esalta la freschezza. Buona capacità di invecchiamento.



|                     |  |
|---------------------|--|
| VITIGNO:            | Passerina.   |
| ETÀ DEI VIGNETI:    | 20 anni con esposizione est e altitudine 200-250 mt                          |
| TERRENO:            | Argilloso e limoso.  |
| ALLEVAMENTO:        | Doppio Guyot.  |
| RESA ETTARO:        | 60 HL/ha   |
| VENDEMMIA:          | Raccolta manuale con cernita dei grappoli nella seconda decade di settembre. |
| VINIFICAZIONE:      | In bianco a temperatura controllata  |
| AFFINAMENTO:        | In vasca di cemento.   |
| ALCOOL:             | 12,5% Vol  |
| TEMPERATURA IDEALE: | 10°C-12°C  |
| CONFEZIONI:         | 6 bottiglie da 75 cl   |



Vino biologico