



VINI BIOLOGICI
SGALY[®]
Naturali Sensazioni[®]

CENTURIA CUMIANA

MARCHE
Indicazione Geografica Protetta
PASSERINA

2021

Antica varietà autoctona la Passerina è stata da sempre molto ricercata per la sua spiccata generosità produttiva. Riscoperta e rivalutata per la morbidezza e la freschezza dei suoi vini, è compagna ideale in molteplici abbinamenti, dal classico aperitivo, ai più impegnativi piatti a base di pesce o carni bianche.

Servire a 10 – 12 ° C



Solo dalle nostre uve biologiche,
raccolte e selezionate a mano

Scheda tecnica

Vino

Nome:	Centuria Cumana
Origine del nome:	CENTURIA, da centuriazione, operazione eseguita dagli agrimensori nell'antica Roma. Consisteva nel suddividere un territorio in appezzamenti chiamati CENTURIE, tracciando inizialmente due strade ortogonali, chiamate CARDO e DECUMANO esattamente come è suddivisa l'azienda SGALY. CUMANA, dall'area archeologica di CUMA, prospiciente i vigneti SGALY.
Denominazione:	Marche Passerina I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)
Anno di Produzione:	2021
Uvaggio:	100 % Passerina
Potenzialità produttiva:	15.000 bottiglie
Comune di Produzione:	Ortezzano, comune della "MARCA FERMANA" (FM)

Terreno

Caratteristiche Fisico/Chimiche:	Argilloso / Calcareo
Giacitura:	Collinare
Altitudine Media:	250 m s.l.m.
Esposizione:	Sud / Sud-Est

Vigneti

Età:	Passerina: 8 anni sud e 13 anni sud est, poiché due appezzamenti diversi
Sistema di allevamento:	Controspalliera
Forma di allevamento:	Guyot
Sesto:	2.5 x 1
Superficie:	0,8 Sud e 0,6 Sud/Est
Resa / Ha:	Passerina Q.li 100
Epoca Vendemmia:	II ° decade ottobre

Uve:	CERTIFICATE BIOLOGICHE
Diradamento:	Non eseguito
Selezione:	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta
Raccolta:	Manuale in bins da 200-250 kg

Lavorazioni:	Pigiadiraspatura, abbattimento termico a 6°C con l'ausilio di uno scambiatore, macerazione alla stessa temperatura in fermentino d'acciaio termo condizionato per 72 ore. Pressatura soffice e chiarifica statica del mosto. Fermentazione a 14°C per circa 12 giorni. Svinatura e successivi travasi. Affinamento sulle fecce nobili per almeno 2 mesi.
---------------------	--

Stabilizzazione: Refrigerazione statica in apposito serbatoio, filtrazione a 0,45 micron.

Affinamento: Nella bottiglia in locale termo-condizionato per almeno 2 mesi.

Confezionamento: In scatole da 6 bottiglie su pallets da 90 scatole.

Principali Parametri Analitici all'imbottigliamento:

Alcool	14,5 % vol.
---------------	-------------