



## CENTURIA CUTIANA

**MARCHE**  
Indicazione Geografica Protetta  
**PASSERINA**

**2017**

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.

## CENTURIA CUMANA - Scheda Tecnica

• <b>Vino</b>	
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 Indicazione Geografica Protetta Passerina
Anno di Produzione:	2017
Uvaggio:	Passerina 100 %
Potenzialità produttiva:	n° 20000
Località di Produzione:	Ortezzano comune della "MARCA FERMANA" ( FM )

• <b>Terreno</b>	
Caratteristiche Fisico/Chimiche:	Passerina: agilloso /calcareo
Giacitura:	Passerina Collinare
Altitudine Media:	250 m s.l.m.
Esposizione:	Sud e Sud/Est

• <b>Vigneti</b>	
Età:	Passerina: 4 sud e 9 anni sud est, poiché due appezzamenti diversi
Sistema di allevamento:	Controspalliera
Forma di allevamento:	Guyot
Sesto:	m 2,5 x 1
Superficie:	0,8 Sud e 0,6 Sud/Est
Resa / Ha:	Passerina Q.li 100
Epoca Vendemmia:	II <sup>a</sup> dec. Ottobre

• <b>Uve</b>	
Diradamento:	CERTIFICATE BIOLOGICHE Non eseguito
Selezione:	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta.
Raccolta:	Manuale in Bins da 200 - 250 Kg.

• <b>Lavorazioni</b>	
	Pigiadiraspatura, abbattimento termico a 6°C con l'ausilio di uno scambiatore, macerazione alla stessa temperatura in fermentino d'acciaio termocondizionato per 72 ore. Pressatura soffice e chiarifica statica del mosto. Fermentazione a 16°C per circa 12 giorni. Svinatura e successivi travasi. Affinamento sulle feccienobili per almeno 2 mesi.
Stabilizzazione:	Refrigerazione statica in apposito serbatoio, filtrazione a 0,45 micron.
Affinamento:	Nella bottiglia in locale termocondizionato per almeno 2 mesi.
Confezionamento:	In scatole da 6 bottiglie su pallets da 95 scatole.

• <b>Principali Parametri Analitici:</b>	
Alcool	14 % vol.
Acidità Totale	5,25 gr / lt
Estratto secco netto	20,80 mg / lt
PH	3.13
Solfiti Totali	79 mg / lt