



VINI BIOLOGICI  
**SGALY**<sup>®</sup>  
*Naturali Sensazioni*<sup>®</sup>

## 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

<b>Nome:</b>	Centuria Cumana
<b>Origine del nome:</b>	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.
<b>Denominazione:</b>	Marche Passerina I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)
<b>Anno di Produzione:</b>	2021
<b>Uvaggio:</b>	100 % Passerina
<b>Potenzialità produttiva:</b>	15.000 bottiglie
<b>Comune di Produzione:</b>	Ortezzano, comune della "MARCA FERMANA" (FM)

---

### Terreno

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

---

### Vigneti

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

---

<b>Uve:</b>	CERTIFICATE BIOLOGICHE
<b>Diradamento:</b>	Non eseguito
<b>Selezione:</b>	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta
<b>Raccolta:</b>	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 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:

<b>Alcool</b>	14,5 % vol.
---------------	-------------