

**MILIA
OFFIDA D.O.C
PASSERINA**

Prima annata di produzione
2010

Produzione media annua bottiglie
2500

Uve
Passerina 100%

Terreno
Sciolto, Argilloso, Sabbioso

Esposizione terreno
Est-Sud-Est

Altitudine
250-300 m s.l.m

Età media delle viti
25/35 anni

Resa del vigneto
50q per ettaro

Tipo di allevamento
Cordone Speronato

Vendemmia
Raccolta manuale 100%

Fermentazione
In vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione
18-22° C

Durata di fermentazione
2 giorni a contatto con le bucce
a bassa temperatura

Fermentazione melo lattica
Non svolta

Affinamento
70%: 4 mesi in vasche di acciaio inox
30%: 3 mesi in barriques

