

CLASSICI CLASSIC WINES

MONÀ

PASSERINA I.G.T. MARCHE



Vendemmia a mano
fine Settembre
Harvested by hand
late September



Alcool 12%
Alcohol 12%



10°C



750 ml

Mi chiamo **Monà**, in omaggio al Professore ticinese Angelo Monà che nel 1860 si stabilì a Montegranaro con l'incarico di bonificare le terre dei nobili, e impiegando un moderno sistema di coltivazione fece fiorire l'agricoltura del paese.

My name is **Monà**, as a tribute to Professor Angelo Monà of Ticino, who in 1860 settled in Montegranaro with the task to reclaim the lands of the nobles, and employing a modern farming system made flourish the country's agriculture.

Le mie uve sono 100% Passerina, antico vitigno autoctono delle Marche.

Sono un vino morbido e fresco, di medio corpo, piacevole da bere, con note aromatiche fresche e fruttate. Al gusto risulta vivace e intrigante, con brillante sapidità.

Sono perfetto con: antipasti di mare, piatti di pesce, formaggi morbidi, salumi, carni bianche.

LA MIA LAVORAZIONE

Vinificazione: fermentazione a freddo a temperatura controllata di 16°C.

Maturazione: in botti d'acciaio inox per un minimo di 2 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 1 mese.



My grapes are 100% Passerina, ancient grape variety of the Marche. I am a soft, fresh wine, medium bodied, pleasant to drink, with fresh and fruity flavor notes. The taste is lively and intriguing, with bright flavor.

I perfectly match with: seafood appetizers, fish dishes, soft cheeses, cold cuts, white meats.

MY WINEMAKING PROCESS

Fermentation: cold fermentation at controlled temperature of 16 ° C.

Maturation: in stainless steel tanks for a minimum of 2 months.

Aging: in bottles for 1 month.