

# 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.