



**Domodimonti**<sup>®</sup>  
N A T U R A L W I N E

DÉJÀ

**Regione • Region**  
Marche

**Denominazione • Appellation**  
Offida DOCG Passerina

**Varietà • Grape Variety**  
Passerina

**Tipo di suolo • Type of soil**  
Argilloso calcareo • Clay and Calcareous

**Esposizione • Vineyard exposure**  
Sud - South

**Altitudine • Altitude**  
200 m slm • 200 m ASL

**Periodo di vendemmia • Harvest time**  
Seconda parte di Settembre • Second half of September

**Densità di impianto • Planting density**  
3300 ceppi / ha • 3300 vine stocks / hectare

**Sistema di allevamento • Growing practice**  
Guyot

**Resa per ceppo • Yield/vine**  
2.5 kg

**Tecnica di Produzione • Production Technique**  
Fermentazione in acciaio e affinamento "sul lies" per quattro mesi  
Fermentation in stainless steel and aging "sur lies" for four months

**Colore • Colour**  
Giallo chiaro dai riflessi verdognoli  
Pale yellow with green highlights

**Valutazione Olfattiva • Bouquet**  
Fiori bianchi, agrumi, mela  
White flowers, citrus, apple

**Valutazione Gustativa • Taste**  
Fresco e sapido, finale asciutto e persistente  
Fresh and savoury, dry and persistent finish



NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**Domodimonti** | Europe  
Contrada Menocchia, 212/A  
63062 Montefiore dell'Aso (AP) - ITALIA  
tel. (+39) 0734 930010  
fax (+39) 0734 919498  
info@domodimonti.com  
[www.domodimonti.com](http://www.domodimonti.com)

