VELENOSI
ASCOLI PICENO

# PASSERINA BRUT

Metodo Charmat

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 2007.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti di proprietà situati ad Ascoli Piceno.

**VITIGNO:** Passerina 100%.

**ALTIMETRIA MEDIA:** 200-300 metri s.l.m.

**TERRENO:** Medio impasto tendente al sabbioso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 ceppi per ettaro.

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li di uva circa.

**RESA PER CEPPO:** 1,5 Kg di uva circa.

**VENDEMMIA:** La raccolta delle uve avviene manualmente. I grappoli vengono adagiati in cassette da circa 20 kg.

**FERMENTAZIONE:** Selezione delle uve Passerina raccolte nel momento migliore per la produzione del vino base spumante. Dopo una breve criomacerazione delle uve e la pressatura soffice la fermentazione è avviata e termocontrollata in acciaio inox. Terminata la prima fermentazione, il vino base viene predisposto per rifermentare in autoclave con la presa di spuma (Metodo Charmat). Il ciclo di produzione non è mai inferiore ai 90 gg per consentire, al termine della rifermentazione, una sosta adeguata sui lieviti al fine di caratterizzare il vino spumante.

**VISTA**

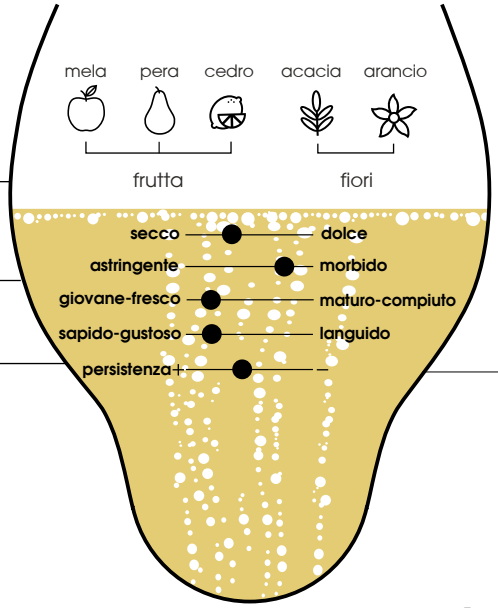
Giallo luminoso con riflessi argentati. Perlage fine e persistente.

**OLFATTO**

Intense ed eleganti nuance di frutta bianca e cedro con finissime note floreali e fragranti del fiore d'acacia.

**GUSTO**

Freschezza e sapidità in grande evidenza. Intensi profumi di fiori bianchi, delicate note di pomacee, vivaci sensazioni agrumate, piacevolmente contrastate dalla morbidezza e dallo stuzzicante petillant. Ottima persistenza con gradevole corrispondenza gusto-olfattiva.




© 2018 Kyes Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

15/01/2026

I - 63100 ASCOLI PICENO - Via dei Biancospini, 11 - TEL. +39 0736 341 218 - info@velenosivini.com - www.velenosivini.com