



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.



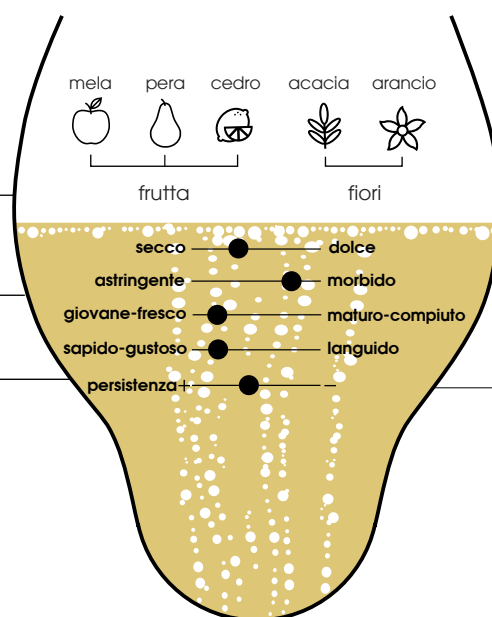
OLFATTO

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.



*contiene solfiti

15/01/2021