



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.



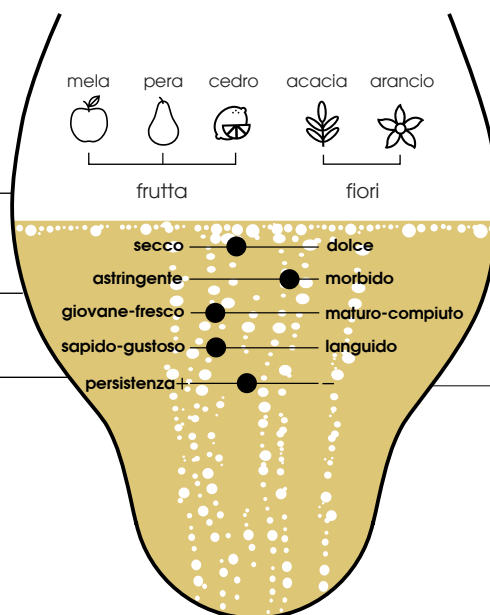
OLFATTO

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



PASSERINA BRUT

Charmat Method

FIRST VINTAGE: 2007.

PRODUCTION AREA: Company owned vineyards located in Ascoli Piceno.

VARIETY: Passerina 100%.

ALTITUDE: 200-300 m a.s.l.

SOIL: Medium-textured, tending towards a sandy soil.

TRAINING SYSTEM: Guyot

PLANT DENSITY: 5000 plants per hectare.

YIELD PER HECTARE: 80 quintals approx.

YIELD PER VINE: 1.5 kg approx.

HARVEST: The grapes are hand picked and placed in cases of approximately 20 kgs.

VINIFICATION: The Passerina grapes are selected and picked at the best moment for the production of the spumante base wine. After a brief criomaceration of the grapes and a soft pressing as well, the fermentation begins at a controlled temperature in stainless steel tanks. Upon completion of the first fermentation, the base wine is prepared for a second fermentation in a sealed stainless steel tank (Charmat Method). The production cycle is never less than 90 days so as to allow, at the end of the second fermentation, an adequate stay on the yeasts in order to characterize the sparkling wine.



SIGHT

Bright yellow with silver hues.
Delicate perlage and persistent.



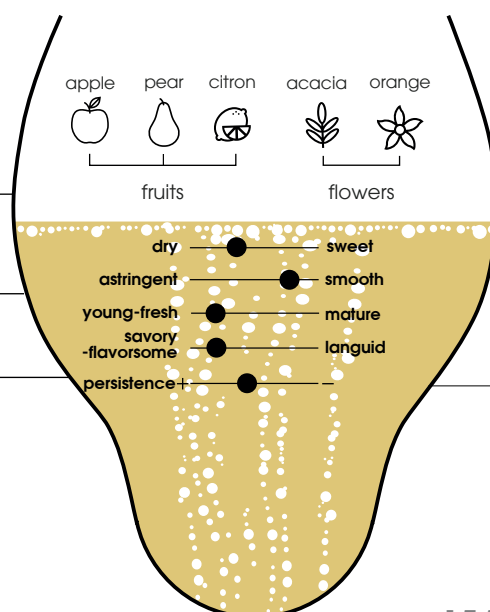
SMELL

Intense, elegant nuances of white fruit and citron along with very light fragrant, floral hints of acacia blossoms.



TASTE

Remarkably savory and fresh tasting. Intense scents of white flowers, delicate hints of pear and apple, lively citrus sensations pleasantly contrasted by the smoothness and delicate perlage. Excellent persistence with a corresponding pleasant nose-palate.





PASSERINA BRUT

Metodo Charmat

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2007.

ANBAUGEBIET: Weinberge in Ascoli Piceno.

REBSORTE: 100% Passerina.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 200 - 300 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

REBERZIEHUNG: Guyot.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar .

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 80 Doppelzentner Trauben.

ERTRAG PRO STOCK: ca. 1,5 kg Trauben.

LESE: Die Lese wird händisch durchgeführt.
Die Trauben werden in Kisten zu ca. 20 kg gelegt.

FERMENTATION: Auswahl der Passerina-Trauben im besten Moment für die Herstellung vom Sekt-Basis-Wein. Nach einer kurzen Kaltgärung der Trauben und einer sanften Pressung wird die Gärung in thermokontrolliertem Edelstahl gestartet. Nach der ersten Gärung wird der Grundwein für eine weitere Gärung im Autoklav mit dem *Pris de mousse* (Methode Charmat) vorbereitet. Der Produktionszyklus beträgt nie weniger als 90 Tage, um am Ende der Wiedergärung eine adäquate Pause auf der Hefe zu ermöglichen, um den Sekt zu charakterisieren. *



FARBE

Helles Gelb mit silbernen Reflexen.
Feine und anhaltende Perlage.



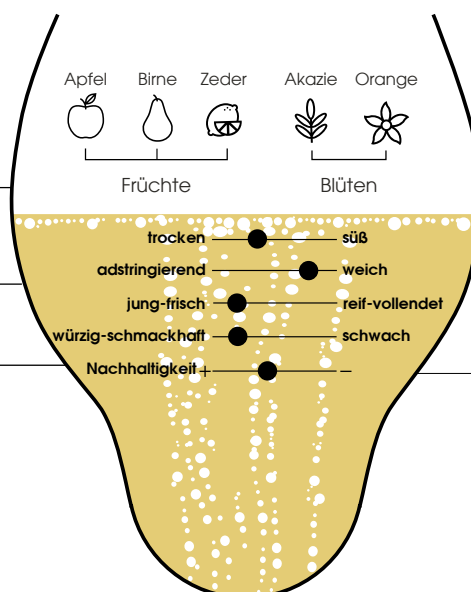
DUFT

Intensive und elegante Nuancen von weißer Frucht und Zeder mit sehr feinen blumigen und duftenden Noten der Akazienblüte.



GESCHMACK

Frische und Würze sehr herausragend. Intensive Düfte von weißen Blüten, zarte Noten von Kernobst, lebhaftes Empfinden von Zitrusfrüchten, angenehm kontrastiert durch die Weichheit und vom verlockenden Prickeln. Ausgezeichnete Nachhaltigkeit mit angenehmer Übereinstimmung von Geschmack und Duft.



*enthält sulfite

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

15/01/2021