



VELENOSI
ASCOLI PICENO



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.



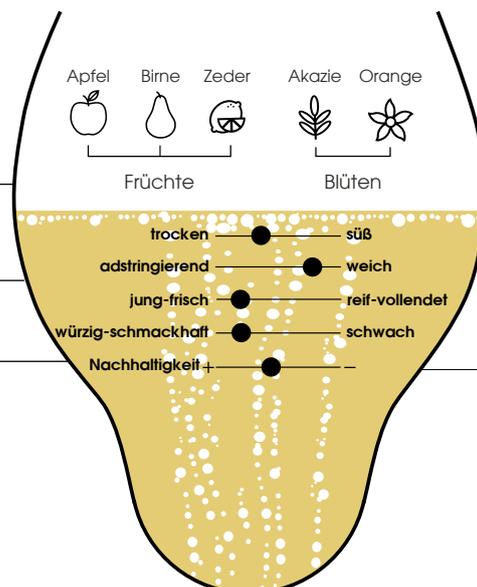
DUFT

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.



© 2018 Kyles Sills - Tutti i diritti riservati. All right reserved

15/01/2021