



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.

