



PASSERINA BRUT

Formato

750ml

Vitigni

100% Passerina

Terreni

Medio impasto tendente all'argilloso tra i 200 e i 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama e Offida. Vigneti impiantati e gestiti dalla nostra azienda. Produzione di uve da 90 a 100 q/ha.

Momento vendemmiale e vinificazione

Definito con curve di maturazione a 3 parametri: zuccheri, acidità totale, pH. Vinificazione in bianco termo controllata con flottazione del mosto, controllo della temperatura di fermentazione a 16°C in ambiente ridotto.

Maturazione

In serbatoi di acciaio inox per almeno 1 mese.

Presa di spuma

Con il metodo Charmat Lungo (6 mesi in rifermentazione)

Affinamento

In bottiglia per circa 2 mesi.

Profilo sensoriale

Colore giallo paglierino tenue; all'olfatto aromi intensi di mela, di agrumi, di pane fresco di cottura; al palato freschissimo, di grande piacevolezza e facile beva, divertente nello svolgimento del perlage fine e persistente.

Accostamenti gastronomici

Temperatura di servizio 8- 10°C con antipasti freddi e caldi di mare, primi piatti bianchi e cucina marinara mediterranea non molto elaborata. Dedicato per vocazione all' aperitivo e fuori pasto.

Principali valori enochimici

Alcol 11.5 – 12.5% vol, acidità totale 6,4 g/l, acidità volatile da 0.15 a 0.40 g/l, zuccheri: inferiore a 8 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l