

Cultura Picena e Arte del Vino

Un binomio vincente che ci distingue da oltre 65 anni



PASSERINA BRUT

Scheda tecnica:

L'esaltazione della Passerina, la realizzazione della sua vocazionalità alla freschezza, alla pulizia sensoriale, all'acidità, alla bevibilità.

Quando la moda riconosce lo stile e lo stile si diverte con le bollicine.

FORMATO: 750ml

VITIGNI: 100% Pecorino

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.

SHELF LIFE: 3 anni ca.

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



Cultura Picena e Arte del Vino
Un binomio vincente che ci distingue da oltre 65 anni



PASSERINA BRUT

Data Sheet

The exaltation of Passerina wine, the realization of its vocation to freshness, sensorial purity, acidity and exceptional drinkability.

A combination of bubbly chicness and style.

BLEND OF GRAPES: Pure Passerina.

HARVESTING AND VINIFICATION: determined by 3-parameter maturation curve: sugar, total acidity, pH. Thermo-conditioned vinification process for white grapes clarified by must flotation, temperature-controlled fermentation at 16°C in temperature reduced ambient.

MATURATION: in stainless-steel tanks for at least 1 month.

REFERMENTATION: Long Charmat method (6 months of refermentation).

AGEING: in bottles for approximately 2 months.

SENSORY PROFILE: soft straw yellow in colour, an aroma of apples, citrus fruit, freshly-baked bread, fresh on the palate. An elegantly pleasant wine of exceptional drinkability. Vivacious with fine and persistent perlage.

SERVING SUGGESTIONS: to be served chilled at a temperature of 8-10°C with hot and cold fish starter courses, pasta dishes and plain Mediterranean seafood dishes. Destined by vocation to be enjoyed without food. The perfect aperitif.

SHELF LIFE: 3 years ca.

ANALYSIS DATA: Alc. cont. 12% vol., Total acidity 6,2 g/l., Volatile acidity from 0.15 to 40 g/l, Glucose and Fructose: inf. to 5 g/l, Sulphur total from 60 to 90 mg/l.

