

Cultura Picena e Arte del Vino



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% 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.

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

