# PASSERINA EXTRA 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.

De Angelis

Tenuta De Angelis & C - Via San Francesco, 10
63082 Castel di Lama (AP) – P.IVA: CF. e P.IVA 00874230444
tel: 073687429 – fax: 073687429 email: info@tenutadeangelis.it