

PASSERINA SPUMANTE BRUT

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne situate sulle colline Abruzzesi.

VITIGNO

Passerina 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Dopo la raccolta e la lavorazione delle uve si ottiene la cuvée di base che viene introdotta all'interno di autoclavi in acciaio inox dove avviene una prima fermentazione, (il vino viene tenuto sulle fecce nobili per un periodo che va dai 3 ai 5 mesi. Finita la prima fermentazione vengono aggiunti: zuccheri, lieviti e nutrienti per avviare la rifermentazione che avviene in autoclavi di piccole dimensioni a basse temperature. Finita la rifermentazione il vino spumante viene travasato e filtrato in condizioni isobariche, poi viene refrigerato, filtrato di nuovo e imbottigliato.

SPUMA

Abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente.

COLORE

Giallo scarico, luminoso e limpido.

GUSTO

Fruttato, bouquet delicato, caratteristico di grande eleganza.

ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo. Consigliato per accompagnare primi piatti a base di pesce.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

ZUCCHERI RESIDUI

1,1%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

Underwine Società Agricola Srl

Contrada San Biagio, 2 - Controguerra (TE) - Italia
lidiaeamato.com



LIDIA&AMATO