

# PASSERINA SPUMANTE BRUT

**VITIGNO:** Passerina 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

**TERRENI:** medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

**VIGNETI:** da 400 a 550 mt s.l.m, allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.

**CLIMA:** inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve macerazione e salasso. Lenta fermentazione a temperatura dai 10° a 18° C.

**SPUMANTIZZAZIONE:** con inoculazione di 2 diversi lieviti selezionati, fermenta in acciaio per 2 giorni a 18° C., temperatura poi progressivamente ridotta fino a 12°C. nel corso di 60 giorni. Frequenti Batonnage fino a portare la temperatura a 0°C. A riposo per altri 18 giorni e successiva leggera filtrazione e imbottigliamento.

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

**NOTE DEGUSTATIVE:** paglierino intenso, al naso note di mela, thè e camomilla. Fresco e minerale in bocca, con una delicata nota finemente acida.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** eccellente come aperitivo con salumi leggeri o a tutto pasto con crostacei, frutti di mare, piatti di pesce in genere.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6°/ 8° C.

**DURATA:** da bersi preferibilmente entro due anni.



LACANOSA