



LACANOSA

PASSERINA

VINO SPUMANTE
EXTRA BRUT



VITIGNO: Passerina 100%.

VIGNETI: da 400 a 540 mt s.l.m., allevati a cordone speronato a 3.968 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve riposo a bassa temperatura e lenta fermentazione a temperatura dai 10 ai 18 °C.

SPUMANTIZZAZIONE: metodo Charmat. Con inoculazione di due diversi lieviti selezionati, fermenta in acciaio per due 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 diciotto giorni e successiva leggera filtrazione e imbottigliamento.

AFFINAMENTO: tre mesi in bottiglia a temperatura a 15 °C.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: fine, fragrante, piacevolmente floreale, con note di biancospino e camomilla.

Sapore: fresco e minerale, con una buona acidità ed un finale lungo.

GRADO ALCOLICO: dai 12 ai 12,5% vol. in base all'annata.

RESIDIO ZUCCHERINO: 5 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: eccellente come aperitivo con crostacei e frutti di mare, fritto misto all'ascolana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.