



PASSERINA

EXTRA DRY

Vitigno: Grape Varietal:	Passerina 100%	Passerina 100%
Vigneti: Vineyards:	400 - 500 m a.s.l.; Espalier training system; 4,000 vines per hectare.	Da 400 a 550 mt s.l.m., allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.
Vinificazione: Vinification:	Gentle destemming and soft crushing using only first-pressing must, short maceration and draining. Slow fermentation at a temperature of 10 ° to 18 ° C	Deraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve macerazione e salasso. Lenta fermentazione a temperatura dai 10° a 18° C.
Spumantizzazione Sparkling winemaking process:	Charmat Method. With injection of 2 different selected yeasts, the wine ferments in stainless steel for 2 days at 18° (65°F). The temperature is then gradually reduced to 12° (54°F) in the course of 60 days. Frequent batonnage on the lees while the temperature is decreased to 0° (32°F); at rest for another 20 days then light filtration and bottling.	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 20 giorni e successiva leggera filtrazione e imbottigliamento.
Affinamento: Refining:	3 months in bottle at a temperature of 15 ° C.	3 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.
Note Degustative: Tasting Notes:	Intense straw-yellow color; on the nose hints of apple, tea and chamomile. Fresh and mineral palate, with a delicate, finely acidic finish.	Paglierino intenso, al naso note di mela, thè e camomilla. Fresco e minerale in bocca, con una delicata nota finemente acida.
Abbinamenti Gastronomici: Serving Suggestion:	Excellent as an aperitif or as part of a meal with fish dishes or white meats.	Eccellente come aperitivo o a tutto pasto con primi di pesce, piatti di pesce o carni bianche.
Temperatura di Servizio: Serving Temperature:	6° - 7° C.	6° - 7° C.
Durata: Shelf Life:	To be drunk preferably within two years.	Da bersi preferibilmente entro due anni.