



TERRA FAGETO

PASSERINA

Spumante Brut

Célia



A Clèlia - Passerina Spumante Brut

Bollicine

Con l'avvento dei giovani in vigna e cantina si è voluto sperimentare sulle bollicine. E il primo vitigno ad essere preso in considerazione fu la passerina per una bollicina metodo Charmat. Una bollicina che dava freschezza, briosità e che poteva accompagnare sia nell'aperitivo e sia a tutto pasto. Così nel 2005 le prime prove e poi la prima annata uscita nel 2007. Da lì un crescendo di qualità.

Caratteristiche

Classificazione: PASSERINA SPUMANTE brut "clelia"

Annata: 2019

Vitigni: 100% Passerina

Zona di produzione: ALTIDONA e Campofilone. Siamo nel cuore della val d'Aso. Altitudine di 250 m sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 0.4-0.5kg per ceppo

Epoca di raccolta: fine agosto per base spumante

Raccolta: a mano, in cassette, la mattina presto.

Vinificazione: Il metodo utilizzato è il metodo Martinotti. Il vitigno Passerina, dall'ampio patrimonio aromatico e dalla spiccata acidità, è particolarmente adatto alla spumantizzazione con il metodo MARTINOTTI. Dalla fermentazione a temperature controllate, nasce un vino molto fine, che permette il contatto con le fecce per oltre 90 giorni, comunemente detto Charmat lungo. Si ottiene un vino spumante dal perlage fine e persistente, cremoso e satinato, con profumi inebrianti e coinvolgenti, che creano un'aspettativa che non viene delusa, anzi, che invoglia nuovamente a bere.

Temperatura di servizio: 6°c /8°c



Dati analitici

Contenuto in alcool: 12.10% vol

Contenuto in zuccheri: 4 g/L

Contenuto in acido: 6.2 g/L

Estratto: 29.70 g/L

Note gustative

GIALLO LUMINOSO, perlage fine e persistente. Al naso si presenta intenso, fine, fragrante con sentori di acacia frutta bianca e note di cedro. Freschezza e sapidità esaltate dallo stuzzicante petillant al palato.

Abbinamenti gastronomici

Abbinamento intramontabile con oliva all'ascolana e qualsiasi tipo di fritto. Ottimo con affettati formaggi freschi.

Modo di conservazione

La bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12 - 18 gradi ed un umidità intorno al 60 - 70%. Berlo entro 2 anni.