

CLÈLIA

Passerina Spumante Brut

Uvaggio / Grape
100% Passerina

Grado alcolico / Alcohol content
12% vol

Metodo Charmat / Charmat Method



Vinificazione: la raccolta a mano dell'uva inizia i primi di settembre. In cantina i grappoli vengono diraspati e pressati delicatamente. Il mosto viene conservato a 10°C per 16 ore, per una chiarificazione naturale. Viene travasato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, dove fermenta a 16°C. Il vino viene affinato in autoclave per 90 giorni con metodo di spumantizzazione Charmat-Martinotti.

Caratteristiche Organolettiche: il suo colore è giallo luminoso, con riflessi verdognoli e un perlage fine e persistente. A livello olfattivo presenta un connubio di fruttate e fresche sensazioni floreali. In bocca è piacevole e delicato. Ideale con piatti a base pesce, dà il meglio di sé con le olive all'ascolana.

Winemaking: the grapes are hand-picked in early September. In the cellar the grapes are de-stemmed and gently pressed. The must is kept at 10° C for 16 hours, for a natural clarification. It is racked into stainless steel tanks at a controlled temperature, where it ferments at 16° C. The wine is aged for 90 days in an autoclave with the Charmat-Martinotti sparkling method.

Tasting notes: Its colour is bright yellow with green nuances and a fine and persistent bead. On an olfactory level it presents a blend of fruity and fresh floral sensations. The taste is pleasant and delicate. It is ideal with fish dishes and at its best with stuffed olives (all'ascolana).