

POTIOR®

Passerina Brut 795

Alcol 12 %Vol.



Classificazione:

Vino Spumante Metodo Charmat



PASSERINA BRUT 795 è un Vino Spumante prodotto con il Metodo Charmat.

Le uve vengono vendemmiate con un certo anticipo rispetto alla normale maturazione, per preservarne la componente acida naturale con tutta la sua mineralità, che caratterizzerà il prodotto finito con piacevoli note di freschezza e vivacità.

Le uve raccolte vengono pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto, una volta decantato e pulito, fermenta in serbatoi di acciaio termocondizionati ad una temperatura di 16°C con lieviti selezionati. Il vino prodotto viene fatto riposare ad una temperatura di 12°C e successivamente avviato alla seconda fermentazione in autoclavi termocondizionate. Da questa seconda fermentazione, sempre con lieviti selezionati, si produce la pressione necessaria, (**presa di spuma**) dalla quale si ottiene un perlage intenso, fine e persistente. Un periodo di maturazione sui lieviti conferisce struttura e morbidezza.

La PASSERINA BRUT 795 si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Ottima intensità e complessità olfattiva grazie al caratteristico patrimonio aromatico del vitigno e alle note tipiche prodotte dalla seconda fermentazione. Al naso si hanno sensazioni floreali che lasciano spazio a note fruttate-agrumate. Al gusto è fresco, morbido con un retrogusto piacevole e caratteristico.

La PASSERINA BRUT 795 è un ottimo aperitivo, è un vino spumante che trova la sua naturale collocazione con i piatti freschi e caldi di mare, con il fritto misto tipico ascolano.

Servire a temperatura tra 6-8° C.

