PASSERINA BRUT

Spumante Brut

Annata *non dichiarata* - litri **0,75** - **PRODOTTO in ITALIA**

CANTINA
MIGLIANICO

Terreno e forma d'allevamento

Uve Passerina
Altimetria Da 100 a 250 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno Medio impasto
Giacitura ed esposizione Collinare, con lievi pendenze, vigneti esposti ad Ovest e Sud-Ovest
Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro
Resa per ettaro 160 q.
Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:
Manuale, all'inizio di Settembre

Pressatura:
Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente; il mosto ottenuto viene fatto decantare per 24 ore a 10°C, prima di essere travasato per separare la frazione limpida

Temperatura di Fermentazione:
La fermentazione viene condotta a 18°C per circa due settimane in recipienti d'acciaio

Fermentazione Malolattica:
No

Presa di Spuma:
In serbatoio d'acciaio secondo il metodo Charmat, con breve affinamento sui lieviti

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12**,50% Vol.
- Estratto Secco < **18** g/l
- Acidità Totale **6**,00 - **7**,00 g/l
- PH **3**,20 - **3**,30
- Zuccheri Residui **8 - 10** g/l
- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: perlage fine e persistente, colore paglierino lieve, con sfumature verdoline

Profumo: profumo floreale delicato, accompagnato da un leggero sentore di crosta di pane

Gusto: armonico, gradevole, fine e brioso, che rimanda a delicati sentori di frutta fresca

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **6** - **8**°C

Ideale come aperitivo, trova ottimo connubio con crostacei, antipasti di mare e primi piatti delicati

Revisione (Rev, 1 - **05/06/2023**)

Cantina Miglianico Soc. Coop. Agricola - Partita IVA 00092380690
Via San Giacomo, 40 - 66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA - tel. +39 0871 95831 - **www.cantinamiglianico.it**

www.studiovanni.com