

MELLIANUM BRUT
Passerina Vino Spumante
Indicazione Geografica Protetta


CANTINA
MIGLIANICO



Terreno e forma d'allevamento

Passerina I.G.P. 100% con vigneti in collina esposti ad Ovest, Sud-Ovest di Miglianico, a 80-100 mt. s.l.m., con terreni a medio impasto.
L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti di 3-5 anni, 1.600 ceppi per ettaro con una resa pari a 160 q.

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno all'inizio di settembre

Pressatura e Vinificazione:

Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente; il mosto fiore viene fatto decantare per 24 ore a 10°C, prima di essere travasato per ottenere la frazione limpida, da avviare in fermentazione

Fermentazione Alcolica:

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

Presa di Spuma:

In serbatoio d'acciaio secondo il metodo Charmat, con tre mesi di affinamento sui lieviti

Caratteristiche Organolettiche

Colore: perlage fine e persistente, colore paglierino brillante

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

Gusto: il gusto è armonico, gradevole, fine e brioso, che rimanda a delicati sentori floreali

Modalità di Servizio

Temperatura ideale 8 - 10°C

Ideale come aperitivo, trova ideale connubio con crostacei e antipasti di mare in bianco