



CASTA PASSERINA SPUMANTE BRUT



DENOMINAZIONE	IGT Marche Passerina
COLORE	Bianco
UVE	100% Passerina
ZONE DI PRODUZIONE	Areale del Piceno
ALTIMETRIA	200-300 mt. sul livello del mare
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cortina semplice
DENSITA' D'IMPIANTO	4000 ceppi per Ha
RESA PER ETTARO	100 q.li per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda e terza decade di Settembre
GRADAZIONE ALCOLICA	12,00%

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, 12 ore di criomacerazione, illimpidimento del mosto fiore mediante decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA: 3 mesi in autoclave con metodo charmat.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Lo Spumante Passerina Casta dal colore giallo paglierino brillante presenta un fine perlage. All'odore è agrumato con sentori di mela ed in bocca è sapido e di buona persistenza.

Mantiene le sue caratteristiche anche dopo 2 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C

ABBINAMENTI: aperitivi, antipasti, crostacei di mare.