

EMMANUEL MARIA

PASSERINA SPUMANTE



Alcool: 11,50%

Area di produzione: Sulle colline di Monteprandone – Ascoli Piceno – Marche

Uve: Da vitigni di uva bianca selezionata “Passerina”

Resa (uva per ettaro): 120 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

Composizione del suolo: Di medio impasto, con frange argillose

Sistema di vinificazione e produzione: Vinificazione in bianco, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, lunga fermentazione con lieviti selezionati in autoclave a temperatura controllata (15-16°C), imbottigliamento a freddo in linea sterile

Descrizione organolettica: Di colore bianco paglierino con riflessi verdi. Si caratterizza per un profumo giovane, intenso e fruttato, con sentore di pesca bianca appena matura. Vino spumante bianco, secco, morbido e leggero; dal sapore fresco, fruttato e fragrante dalla grande e piacevole delicatezza

Conservazione: Conservare in un luogo asciutto, fresco e buio. Si consiglia di berlo entro i 3 anni di vita

Temperatura di servizio: Da servire molto freddo a 6-7° C.

Suggerimenti gastronomici: Ottimo come aperitivo. Si abbina a stuzzichini di pesce e a tortine calde al formaggio. Molto interessante accostato ai primi piatti di pesce con crostacei