ACQUISTATO IL .....

Spumante "Olimpus" Passerina Brut 2022



Distintamente fruttato

La Passerina è un antico vitigno bianco, tradizionalmente coltivato nelle Marche e in Abruzzo. Particolarmente apprezzata per i suoi profumi fruttati e la sua fresca acidità, è un vitigno che ha ampiamente dimostrato una bella versatilità, dando vita a vini fermi e spumanti di grande piacevolezza. Ne è un bel esempio questo Spumante Brut Olimpus, proposto da Cantina dei Colli Ripani. Brillante e raffinato, questo spumante nasce dalla rigorosa selezione delle uve che vengono trasformate secondo il metodo Charmat "lungo". Elaborato in autoclave, in questo caso il vino rimane in contatto con le fecce per un periodo prolungato, variabile tra i 6 e i 9 mesi, sviluppando aromi e profumi più complessi. Nel calice Olimpus seduce con il suo colore giallo paglierino, mentre il perlage è fine e persistente. Al naso il suo bouquet è distintamente fruttato, con chiari riferimenti a frutti a pasta gialla, come pesca e albicocca, arricchito da delicate note floreali. Perfetto come aperitivo, questo spumante marchigiano accompagna bene antipasti a base di pesce.

Colli Ripani: costruiamo il nostro futuro un passo alla volta. Siamo nelle Marche, nella zona collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico. E siamo a circa 500 metri di altitudine, pur essendo incredibilmente vicini alla costa. E' qui che si trova la Cantina dei Colli Ripani, una tra le più conosciute e produttive cantine della regione. Fondata nel 1969, la prima vinificazione arriva nel 1977. Può oggi contare sul lavoro di oltre 330 produttori "autoctoni", uniti dalla voglia di valorizzare la produzione vinicola locale e in particolare i buoni vitigni del territorio, come Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina. La Cantina Cooperativa supporta concretamente il lavoro di ogni socio e provvede a coordinare tutte le fasi del processo: dal lavoro nelle campagne alla trasformazione delle materie prime, fino alla commercializzazione del prodotto finito. Questo permette ai soci di vedersi riconosciuto un giusto reddito agricolo, garantendo la sostenibilità del loro lavoro e la preservazione delle antiche tradizioni.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera guyot bilaterale
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Marche
Uve	Passerina 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve a metà settembre.Vinificazione in bianco con pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura. Rifermantazione secondo metodo Martinotti dai 4-6 mesi sulle fecce.
Sensazioni	Di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso risulta fruttato con sentori di frutti a pasta gialla e delicate note floreali

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821