ACQUISTATO IL .....

Passerina Brut

La buona bollicina da uve Passerina in purezza



Passerina al 100%, proveniente dai vigneti aziendali di Ascoli Piceno, spumantizzata e proposta in una gradevolissima versione Brut. Vino perfetto come aperitivo, sulla tavola sa dare il meglio di sé accanto a piatti delicati, come crudi di pesce, o golosi come una ricca frittura mista. Vendemmia manuale in cassette da circa 20 kg, le uve di Passerina vengono raccolte nel momento migliore per la produzione del vino base spumante. Poi, dopo una breve fase di criomacerazione delle uve, si procede con una pressatura soffice e una fase di fermentazione in acciaio. Quindi, terminata la prima fermentazione, il vino base viene predisposto per la rifermentazione in autoclave che si prolunga per non meno di 90 giorni. Giallo luminoso con riflessi argentati, nel calice è solcato da un perlage fitto e persistente. Al naso presenta note di fiori freschi e frutti succosi. Le stesse che poi si ritrovano anche in bocca.

Tutto ebbe inizio per mano di due giovanissimi imprenditori, Angela ed Ercole Velenosi. Correva l'anno 1984. L'head quarter dell'azienda si trova ad Ascoli Piceno, nel cuore delle Marche, a circa 20 chilometri dalle coste dell'Adriatico, a un'altezza di circa 200 metri sul livello del mare. I poderi aziendali si sviluppano tra le colline, dove suoli argillosi e fertili sono da sempre considerati ideali per la coltivazione della vite. Quattro aziende distinte situate ad Ascoli Piceno, Castorano, Monsampolo del Tronto e Castel di Lama, a cui si aggiunge un vigneto nella zona di Ancarano, in provincia di Teramo, e uno nella zona di San Marcello, provincia di Ancona, nei Castelli di Jesi. I vini Velenosi sono spesso premiati dalla critica più severe nazionale e internazionale e sono distribuiti in oltre 52 nazioni nel mondo. Oggi la produzione complessiva si aggira su circa 2 milioni e mezzo di bottiglie l'anno. Ma, come fanno sapere dall'azienda, i progetti in cantiere non sono ancora finiti.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente al sabbioso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Marche
Uve	PASSERINA 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Dopo una prima criomacerazione delle uve e la pressatura, la fermentazione è avviata e termocontrollata in acciaio inox. Terminata la prima fermentazione, il vino viene predisposto in un autoclave per la presa di spuma. Ciclo mai inferiore ai 90 giorni.
Sensazioni	Freschezza e sapidità di grande evidenza. Intensi profumi di fiori bianchi, delicate note di pomacee, vivaci sensazioni agrumate, piacevolmente contrastate dalla morbidezza e dalla stuzzicante petillant. Ottima persistenza con gradevole corrispondenza gusto-olfattiva

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