



ACQUISTATO IL

Passerina Spumante Brut



Svinando

Fresco e persistente

Vitigno di gran moda in questi ultimi anni, la Passerina è sinonimo di Abruzzo e di costa adriatica. Il suo particolare nome deriva, probabilmente, dal fatto che spesso i passerini ne beccano gli acini attirati dalla dolcezza della polpa. Quello che è certo, però, è che si tratta di un vitigno estremamente generoso in termini di produzione, capace di regalare ogni anno vendemmie abbondanti e di buona qualità. Dotata di un'ottima acidità naturale, la Passerina è sicuramente molto versatile e si adatta alla produzione di spumanti. Come si scopre assaggiando questo piacevole Brut proposto da Codice Citra. Colore giallo tenue, il perlage è sottile e ininterrotto. Al naso si rivela intenso, con note di frutta bianca e cedro, che si coniugano a sentori floreali. In bocca è fresco e persistente, con una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Ottimo come aperitivo, questo spumante Brut "made in Abruzzo" è semplicemente ideale quando si tratta di accompagnare piatti delicati come crudité, sushi e sashimi. Più in generale è perfetto in abbinamento a piatti della cucina di mare e a formaggi di media stagionatura. Per chi ama sperimentare, infine, il consiglio è quello di proporlo come fine pasto, accostato a un semplice piatto di frutta esotica.

Codice Citra rappresenta la più grande comunità di soci vignaioli abruzzesi in cui si raggruppano 3.000 famiglie unite dal rispetto per la natura. La sede principale, l'imponente cantina, si trova a Ortona, in provincia di Chieti. Pochi chilometri la separano dal mare. Qualcuno in più dai primi rilievi degli Appennini. Nel mezzo c'è un altro mare. E' quello rappresentato dalle tante vigne che suddividono ordinatamente la campagna circostante. Basti pensare che sono circa 6.000 gli ettari di vigneto che fanno capo alla Citra e che la cantina è dotata di ben due linee di imbottigliamento capaci di sfornare 20.000 bottiglie di vino l'ora. Ma questi numeri non devono spaventare. Anche se grande, e Codice Citra lo è davvero, questa cantina non ha mai perso il gusto (e il piacere) di produrre buoni vini. Profondamente legati al loro territorio di origine, da 45 anni, sono un punto di riferimento per la regione.

La Vigna	
Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Pergola Abruzzese
Densità imp.	1600
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Abruzzo
Uve	PASSERINA 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione: Il vino effettua una seconda fermentazione a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura circa 10/15 giorni.
Sensazioni	Colore: giallo tenue, perlage sottile e persistente. Olfatto: intenso e persistente con note di frutta bianca e cedro, che si coniugano a sentori floreali. Gusto: fresco e persistente. Le sensazioni retroolfattive confermano lo spessore organolettico.

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