

Luigina Maria Brut

Spumante Brut Passerina – Metodo Charmat

Vitigno: 100% Passerina

Zona di produzione: Appignano del Tronto AP

Altitudine dei vigneti: 300 m slm

Tipo di terreno: medio impasto tendente argilloso esposto ad ovest

Tipo di allevamento: Guyot

Vendemmia: fine agosto, primi di settembre

Resa per ettaro: 10 t/ha



Vinificazione:

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

Presazione in autoclave (metodo Martinotti/Charmat corto) per circa 3 mesi sui lieviti.

Grado alcolico: 11,5% vol

Zuccheri residui: inf. 10 g/l – Brut

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
- Perlage: Fine e persistente
- Profumo: Fresco e fruttato con note di mela verde, agrumi e fiori bianchi
- Gusto: Vivace e armonico, con buona acidità e chiusura fragrante

Temperatura di servizio: 10 °C

Abbinamenti consigliati: Aperitivi, antipasti leggeri, fritti di mare, sushi e insalate estive