



LACANOSA

PASSERINA

VINO SPUMANTE
EXTRA DRY



VITIGNO: Passerina 100%.

VIGNETI: da 400 a 540 mt s.l.m., allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve macerazione e salasso. Lenta fermentazione a temperatura dai 10 ai 18 °C.

SPUMANTIZZAZIONE: metodo charmat. Con inoculazione di 2 diversi lieviti selezionati, fermenta in acciaio per 2 giorni a 18 °C, temperatura poi progressivamente ridotta fino a 12 °C nel corso di 60 giorni. Frequenti Batonnage fino a portare la temperatura a 0 °C. A riposo per altri 20 giorni e successiva leggera filtrazione e imbottigliamento.

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia a temperatura a 15 °C.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: fine, fragrante, piacevolmente floreale, con note di biancospino e camomilla.

Sapore: fresco e minerale, con una buona acidità ed un finale morbido e delicato.

GRADO ALCOLICO: dai 12 ai 12,5% vol. in base all'annata.

RESIDIO ZUCCHERINO: 17 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo con crostacei, frutti di mare e a tutto pasto con piatti di pesce in genere e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7 °C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.