



LACANOSA

## PASSERINA

VINO SPUMANTE  
EXTRA BRUT



**VITIGNO:** Passerina 100%.

**VIGNETI:** da 400 a 540 mt s.l.m., allevati a cordone speronato a 3.968 ceppi per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve riposo a bassa temperatura e lenta fermentazione a temperatura dai 10 ai 18 °C.

**SPUMANTIZZAZIONE:** metodo Charmat. Con inoculazione di due diversi lieviti selezionati, fermenta in acciaio per due 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 diciotto giorni e successiva leggera filtrazione e imbottigliamento.

**AFFINAMENTO:** tre mesi in bottiglia a temperatura a 15 °C.

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** giallo paglierino tenue.

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

**Sapore:** fresco e minerale, con una buona acidità ed un finale lungo.

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

**RESIDIO ZUCCHERINO:** 5 g/l

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** eccellente come aperitivo con crostacei e frutti di mare, fritto misto all'ascolana.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C.

**DURATA:** da bersi preferibilmente entro due anni.