



IL BOLLA

PASSERINA SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigno: Passerina 100%

Zona di Produzione: Offida, zona collinare, versante sud/ovest (200 mt s.l.m.).

Terreno: franco argilloso.

Sistema di allevamento: filari a spalliera, con potatura Guyot.

Densità dei ceppi: 5000 per Ha

Produzione per ettaro: 100 q.li

Resa in vino: 60%

Epoca della vendemmia: fine Agosto.

Vendemmia: uva raccolta a mano in piccole casse esclusivamente nelle prime ore del mattino ad una temperatura tra i 12°C e 15°C per preservare il corredo aromatico caratteristico. Le uve sono immediatamente trasportate in cantina e lavorate.

Fermentazione alcolica: in acciaio inox a una temperatura di 13,5°C per circa 15 gg.

Maturazione: 6 mesi in botti di rovere francese.

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini. Seconda fermentazione in autoclave. Imbottigliamento isobarico a freddo in linea sterile.

Abbinamenti: ideale con antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE:

Perlage di grana fine e persistente, colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Profumo fine e delicato con sentori agrumati e floreali. Il sapore è fresco e vivace, buona struttura e persistenza